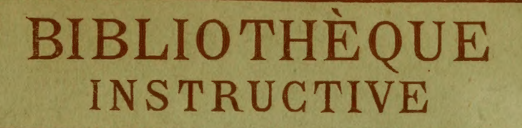

LIBRARIES
SMITHSONIAN
INSTITUTION


SMITHSONIAN INSTITUTION LIBRARIES



Dr H. E. SAUVAGE

LA GRANDE PÊCHE

JOUVET & Cie
PARIS

à Monsieur Goode,
hommage de l'auteur,
Dr H. Sauvage

BIBLIOTHÈQUE INSTRUCTIVE

LA GRANDE PÊCHE

(LES POISSONS)

PARIS. — IMPRIMERIE F. LEVÉ, RUE CASSETTE, 17.

BIBLIOTHEQUE INSTRUCTIVE

LA GRANDE PÊCHE

(LES POISSONS)

PAR

LE Dr H.-E. SAUVAGE

AIDE-NATURALISTE AU MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE

OUVRAGE
ILLUSTRÉ DE 86 GRAVURES SUR BOIS

PARIS

LIBRAIRIE FURNE
JOUVET ET Cie, ÉDITEURS
5, RUE PALATINE, 5

1883

LA GRANDE PÊCHE

I

RAIES ET SQUALES



ES poissons, qui entrent pour une si large part dans l'alimentation, ne fournissent, en revanche, qu'un très petit nombre de produits à la médecine et à l'industrie; encore ces produits médicinaux ou industriels sont-ils presque exclusivement empruntés aux Gades, aux Esturgeons, aux Raies et aux Squales.

Les Raies, qui approvisionnent largement tous nos marchés, paraissent avoir été peu recherchées des anciens. Les naturalistes de l'antiquité parlent cependant de celles-ci et en mentionnent plusieurs espèces, parmi lesquelles la plus remarquable est la Pastenague de la Méditerranée, ou Raie armée, qu'Aristote décrit comme un poisson plat et pourvu d'un dard.

Par sa forme étrange, par l'aiguillon aigu et barbelé dont la queue, très grêle, en forme de fouet, est armée, et qui, lorsque l'animal se débat, peut occasionner de cuisantes blessures, cette Raie devait, en effet, attirer de tout temps l'attention des pêcheurs. Les auteurs

grecs et latins, et, pour ne citer que les plus célèbres d'entre eux, Aristote, Pline, Elien, Oppien, croyaient que les plaies faites par le Trygon sont presque toujours mortelles, et cette opinion s'est propagée jusqu'à l'époque de la Renaissance; un célèbre ichthyologiste italien, Salviani, consacre tout un long chapitre à la description des remèdes que l'on doit employer contre les blessures produites par le *Turtur*. Rondelet, à la même époque, en 1558, nous apprend, d'après Oppien, que l'aiguillon de la Pastenague est « plus ve-
« nimeuse que les flèches des Perses envenimées, la-
« quelle garde son venin encore que le poisson soit
« mort, estant pernicieux non seulement aux bestes,
« mais aussi aux herbes et arbres, car ils sèchent et
« meurent, estant touchés d'icelui. Circé en donna à
« Telegone pour en user contre ses ennemis, toute-
« fois il en tua son père sans y mal penser. Du venin
« de cet éguillon autant en disent Œlian et Pline. Es-
« tant brulé et mis en cendre appliqué sur la plaie,
« avec vinaigre, est remède à son venin mesme. Le
« poisson ouvert et appliqué sur la plaie, guesrit le
« mal qu'il a fait. Pline escrit que la presure du
« Lievre, ou du Chevreau, ou de l'Angeau prise du
« poids d'un drachne proufite contre la piqueure
« de la Pastenague, et contre la piqueure et morsure
« de tous autres poissons marins. »

Un autre poisson voisin des Raies est également armé d'un aiguillon tout aussi redoutable; c'est le Myliobate, qui, « ainsi qu'un cheval vigoureux, bien pansé, bien harnaché, marche bravement, et rue contre ceux qui l'approchent, ainsi la Glorieuse nageant de telle sorte, pique de son aiguillon les poissons nageant près elle. »

Si, à l'époque du Bas-Empire, les Raies étaient généralement peu estimées, ces animaux étaient, par contre, très recherchés des peuples du Nord. D'après Dugdale, une charte datée de 966, et octroyée par Ethelred I, roi des Anglo-Saxons, confirme, en effet, à l'abbaye de Barton une donation de six mille Raies.

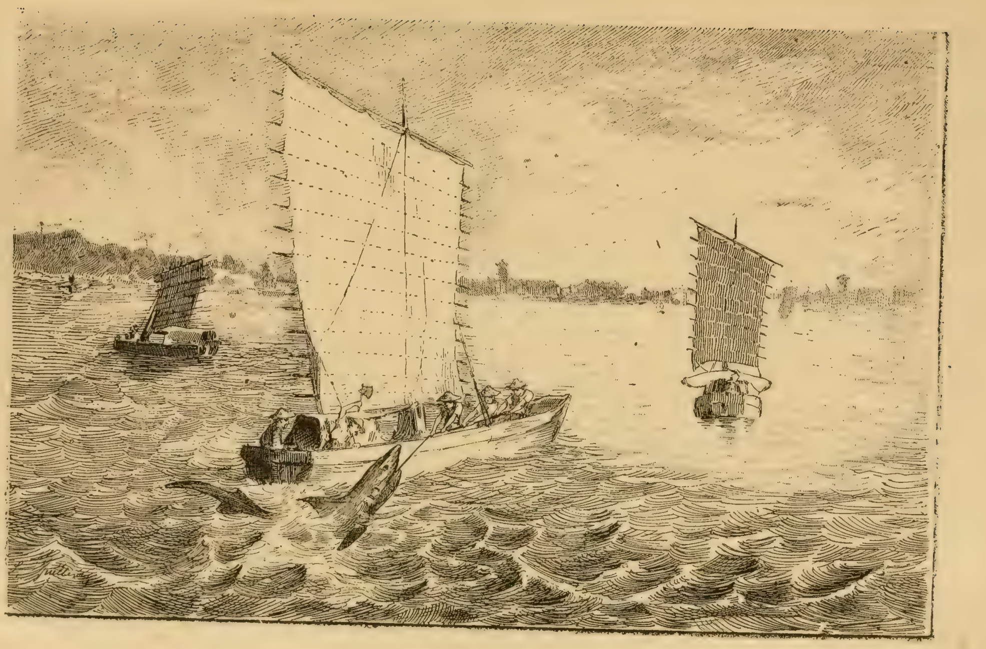
Bien que moins comestibles que les Raies, les Squales servent à l'alimentation, et certaines espèces sont aujourd'hui mangées sur les côtes de la Méditerranée sous le nom de *Thon blanc*. Les Japonais font usage, ainsi que plusieurs peuplades de l'Océanie, de quelques Requins dont on fait attendrir la chair par une demi-putréfaction.

Parmi les Squales les plus recherchés, nous pouvons citer celui que l'on désignait déjà à l'époque de la Renaissance sous le nom d'*Ange* ou d'*Angelot*, bien que Rondelet nous apprenne que ce « poisson est de mauvais goût, de chair dure. » Le singulier Requin, désigné sous le nom de Renard, de Faux, de Singe de mer, dont la queue, en forme de faucille, égale ou dépasse même la longueur du corps, est abondamment pêché dans la Méditerranée pour l'usage alimentaire. Le grand Requin, qui est connu sous le nom de Squale-nez, de Taupe de mer, de Loutre ou de Touille-bœuf est salé et fumé par les pêcheurs de la mer du Nord, qui lui donnent le nom de *Latour* ; la même espèce est recherchée pour la table sur les côtes de Vendée. L'Oxyrphine de Spalanzani ou Lamie des pêcheurs de Cette, peut arriver au poids de trois cents kilogrammes et sa chair est vendue en Provence et sur les côtes de Languedoc. L'on mange à l'état frais, dans les pays scandinaves, sous le nom de *Haege*, l'Emissole, cet animal beaucoup moins vorace que les autres

Squales, dont la dentition, au lieu d'être formée de dents aiguës et crochues, est semblable à celle des Raies et se compose de petites pièces disposées comme les morceaux qui forment une mosaïque. Le Squale bouclé ou *Chenille* arrive assez fréquemment sur le marché de Paris. Nous devons citer encore comme espèces comestibles le Milandre ou *Haut* des pêcheurs normands, le *Bleu* commun sur toutes nos côtes, le Pristiure connu des pêcheurs de Nice sous le nom de *Barboulin;* d'après Rrisso, on mange les œufs de l'Aiguillat ou Chien de mer épineux.

D'après Etienne Marchand, « le Requin de la plus grande espèce qui se pêche sur les côtes de l'Islande offre de l'utilité. Il a un foie d'une grosseur si énorme qu'un seul suffit pour remplir un petit tonneau de plusieurs pintes ; on en tire par l'ébullition dans l'eau douze livres d'huile que l'on garde dans de petites barriques. Sa graisse a la qualité singulière de se conserver longtemps et de durcir en se séchant, comme le lard de cochon ; aussi les Islandais s'en servent-ils au lieu de lard et la mangent avec leur stokfick ; mais communément on les fait bouillir pour en tirer de l'huile..... On coupe la chair du bas ventre de ce requin en tranches fort minces, qu'on laisse sécher, en la tenant suspendue pendant un an et davantage, jusqu'à ce que toute la graisse en soit égouttée ; et l'on prétend que cette sorte de chair, ainsi desséchée, ensuite préparée par la cuisson, est assez bonne à manger. »

L'on utilise aussi dans quelques localités la Roussette commune ou Chien de mer, bien que la chair en soit dure, indigeste et que le foie, dont le goût est, du reste, détestable, puisse donner lieu à des accidents ; Sauvage, de Montpellier, raconte, en effet, « qu'un



PÊCHE DU REQUIN DANS LES MERS DE CHINE.

savetier de Bias, près d'Agde, mangea du foie de ce Squale avec sa femme et ses deux enfants..... En moins d'une demi-heure, ils tombèrent tous quatre dans un grand assoupissement, et ce ne fut que le troisième jour qu'ils revinrent à eux assez parfaitement pour connaître leur état. La femme, en sortant de son sommeil eut le visage très rouge; elle ressentit le lendemain une démangeaison universelle, qui ne se passa que lorsque tout son épiderme se fut séparé du corps en lames plus ou moins grandes. Son mari et ses enfants éprouvèrent les mêmes effets. » La chair du *Griset* passe pour purgative.

Les ailerons de Requins entrent pour une large part dans l'alimentation des habitants du Céleste Empire, et la pêche des Squales est, dans la mer des Indes, l'objet d'un commerce très important. A Koratchi, point situé à l'embouchure de l'Indus, dans la principauté de Sindly, les bateaux occupés à cette pêche capturent, en effet, environ 40,000 Requins chaque année. L'archipel Indien et les îles de l'Océanie fournissent aussi leur part dans les cargaisons destinées à la Chine; l'on pêche le Requin dans toutes les mers, depuis la côte orientale d'Afrique jusqu'à la Nouvelle-Guinée; la mer Rouge, la côte de Malabar, l'archipel Indien sont les principaux points de pêche. Dans les prix courants de Canton, d'après M. Guillaumin, les ailerons de requins sont cotés aussi régulièrement que le thé et l'opium, le prix ayant varié de 15 à 18 dollars par pécul, ce qui fait de 127 à 152 francs par 100 kilogrammes. A Canton seulement, suivant la statistique donnée par M. Roudot, l'importation peut être évaluée à 700,000 kilogrammes, d'une valeur de 1,200,000 francs; dans ce chiffre ne sont pas compris

les animaux fournis par les jonques chinoises, cochinchinoises, malaises et siamoises, c'est-à-dire par les bâtiments armés à l'asiatique, dont les ailerons de requin constituent le principal chargement.

Les Squales se prennent au harpon ou au filet; ces filets sont descendus à une profondeur de 25 à 45 mètres, assez loin en mer, et ne sont relevés que le lendemain du jour ou ils ont été placés. Les animaux étant traînés sur le rivage, on leur coupe les nageoires que l'on fait sécher au soleil ; la châir elle-même est divisée en lanières, qui sont salées pour l'alimentation ; du foie l'on extrait une huile qui sert principalement dans l'industrie pour assouplir les cuirs.

Préparées pour être mangées, les nageoires ou ailerons sont sous forme de filaments minces, à demi transparents, flexueux, de longueur inégale, d'un jaune d'or brillant et d'un aspect qui rappelle assez celui de la corne. L'on fait avec cette matière, de même qu'avec les nids de la Salangane, une sorte de vermicelle, à l'aide duquel l'on prépare un potage d'un goût très apprécié des gourmets de l'Extrême Orient.

La pêche du Requin n'est pas sans dangers, et il arrive trop fréquemment que des pêcheurs sont mutilés par ces animaux qui arrivent souvent à une grande taille.

Les anciens paraissent avoir absolument méprisé la chair des Requins ; sous l'Empire romain, l'on s'emparait toutefois de ces animaux, sur les côtes d'Italie, pour s'en procurer la peau ; ce fut, d'après Noël de la Morinière, une industrie abandonnée à la dernière classe des pêcheurs.

La peau des Squales, rugueuse et rude au toucher, est revêtue d'une quantité de grains durs rapprochés

et saillants, que l'on connaît sous le nom de scutelles, et dont la forme et les dimensions sont très différentes suivant les divers groupes ; très petites chez les vrais Requins, elles sont beaucoup plus développées chez les Chiens de mer ; en forme de petits cônes carénés chez les Oxyrhines par exemple, les grains de la peau sont arrondis et disposés en pavé chez les Centrophores ainsi qu'on le remarque chez certaines Raies ; en un mot, ces scutelles varient à l'infini.

Dès la plus haute antiquité, l'on avait observé que la peau des Squales est âpre et rugueuse, ainsi que nous l'apprend Aristote ; parlant de la peau des poissons, Pline, Oppien, Elien et Athénée nous disent qu'elle peut être assez dure, comme chez la Squatine, pour polir le bois et l'ivoire. La peau des Requins servait au polissage de l'ivoire et des métaux précieux, au moyen âge et à l'époque de la Renaissance ; Rondelet écrit en 1558 que la Squatine ou Ange « a le cuir aspre é dur asses pour polir le bois é l'ivoire » et que le *Chat Rochier* (la grande Roussette), « ha la peau si dure é si rude qu'on en pourroit polir le bois et l'ivoire ; on en couvre aussi des poignées d'épée. » En 1555, Belon rapporte que la peau de l'*Angelot* (l'Ange de mer) « sert aux Italiens à polir leurs boys, ainsi que la peau d'un Chien de mer sert à nous. » Boussuet, dans son curieux ouvrage sur les animaux aquatiques, publié en 1558, parle aussi de l'usage que l'on faisait de son temps de la peau de la Roussette.

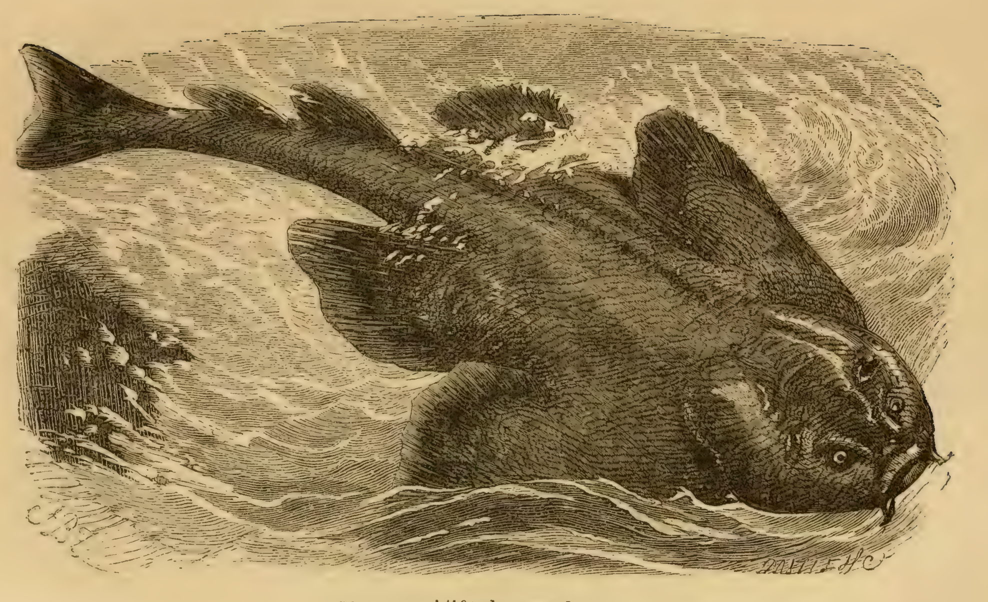
La peau de certains Squales, polie et généralement teinte en bleu ou en vert, était également recherchée pendant le moyen âge et à l'époque de la Renaissance pour en recouvrir des poignées d'épées ou des manches de poignards, surtout chez les habitants des pays

barbaresques. Salviani écrit, en 1555, que les « Turcs se servent de la peau de la Squatine pour faire des fourreaux de poignards, de sabres et de couteaux. »

Actuellement encore, partout où les Sélaciens sont l'objet d'une pêche, leur peau est utilisée. Guillaume Dampier, dans la relation de son voyage autour du monde, publié en 1721, nous apprend que « le Raspraie a la peau rude et pleine de nœuds; on s'en sert pour faire des râpes; la peau des plus grosses est si rude que les Espagnols s'en servent en quelques endroits de la baie de Campêche pour râper leur cassave, qui est une racine fort commune dans toutes les Indes occidentales, et dont les Espagnols et les Anglais font souvent leur pain. » A cette époque, l'on contrefaisait déjà le galuchat, ce produit si recherché des Orientaux, ainsi que nous le dit le même voyageur. « On emploie écrit-il, les plus belles de ces peaux de Raspraie à couvrir les étuis des instruments de chirurgie, et les autres petites boëtes de cette nature, quoiqu'on se soit amusé depuis peu à les contrefaire. J'ai oui dire qu'on met en Turquie les peaux d'âne à la presse, avec de petits grains durs dessus, ce qui leur donne le même grain qu'on voit à la peau de ces Raies dont je viens de parler. » Lesson rapporte également, que dans les îles du Pacifique, les naturels se servent des téguments des Raies et des Squales pour polir les substances dures. Dans son voyage publié en 1619, François Pirard raconte qu'aux Maldives l'on pêche de grandes Raies et que les naturels « les escorchent et de la peau sèche et bien estendue, en font des tambours et ne s'en servent d'autres. »

La peau des Squales est connue dans le commerce

sous le nom de *Peau de Roussette* ou sous le nom impropre de *Chagrin*, à cause de sa ressemblance avec certaines préparations de peaux qui pendant très longtemps ont été l'objet d'une industrie spéciale aux pays barbaresques. Notons en passant que Littré admet que ce mot de chagrin vient du turc *sagri*, qui signifie *croupe*, la peau de cette région chez le cheval, l'âne et le mulet étant la plus estimée pour la préparation à laquelle nous faisons allusion. Dans la relation du voyage de Marchand exécuté autour du monde de l'année 1790 à 1793, Claret Fleureau fait remarquer que l'on « donne parfois le nom de chagrin à la peau de Requin ». Cette expression est impropre, car ce que l'on doit appeler de ce nom n'est certainement pas fait de la peau de ce poisson. Le *Chagrin* est un cuir de cheval, pris sur la croupe de l'animal, très serré, très dur et parsemé de petites papilles ou grains arrondis et lenticulaires, qu'il reçoit par un procédé particulier et qui fait sa beauté; c'est le *Saghré* des Tatars, le *Sagri* des Turcs, le *Koujouchi* des Boucares; le plus beau se fabrique à Astracan et dans toute la Perse. Le véritable chagrin nous vient par la Turquie, par Alger, par Tripoli et par la Syrie; on a cherché à l'imiter en France, en y employant du maroquin *passé en chagrin*, selon l'expression des mégissiers, mais il est loin d'approcher de la beauté et de la durée de celui d'Asie ; aussi le prix de celui-ci, dans le commerce, est-il infiniment supérieur au prix de celui de France. L'on appelle quelquefois aussi, mais improprement, un étui en chagrin, celui qui est recouvert d'une peau brute de Chien de mer de quelqu'une des espèces inférieures; cette couverture est très désagréable au toucher, mais d'une grande solidité ; on en

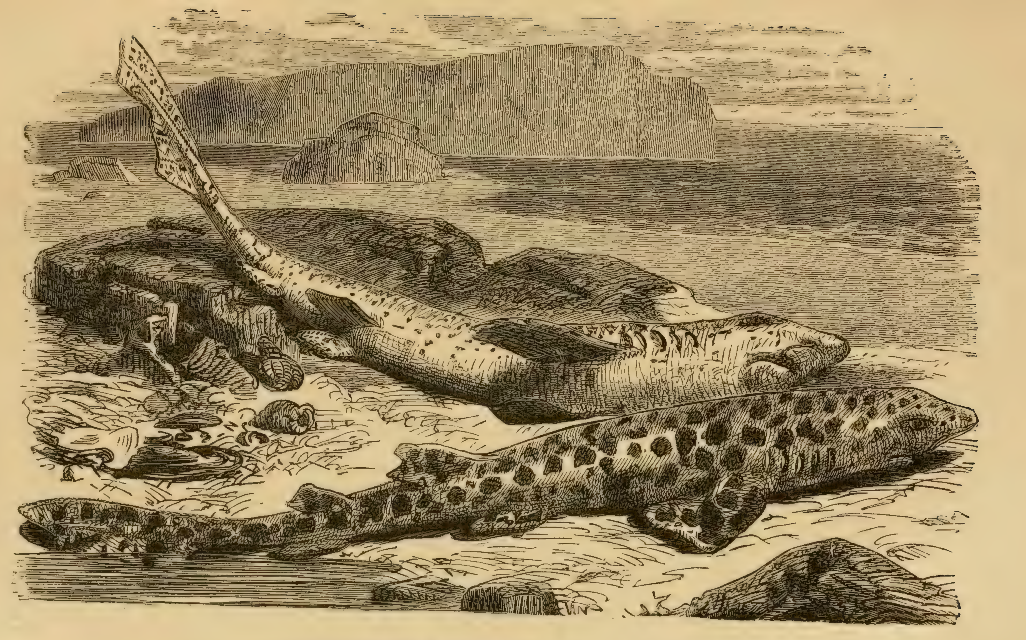


SQUATINE. 1/10e de grandeur.

fait moins d'usage en France qu'en Angleterre. La peau du Chien de mer sert, comme on le sait, aux ébénistes, aux menuisiers, aux tourneurs, pour adoucir les ouvrages en bois, en ivoire et les préparer à recevoir le poli ; elle fait l'office d'une lime, permettant de prendre toutes les formes plates, méplates ou arrondies des pièces que l'ouvrier veut adoucir. » La peau de la Roussette est toute couverte, en effet, de petits tubercules cornés qui lui donnent l'aspect d'une râpe ; on en monte des morceaux sur des mandrins de bois constituant des outils de forme variée, suivant les besoins de l'industrie.

La Roussette, le Sagre, la Centrine, la Leiche, sont les espèces qui fournissent principalement la peau dite de Roussette.

Les Roussettes, connues généralement sous le nom de Chiens de mer, sont des Squales de taille médiocre, portant sur le dos deux nageoires dont la première est placée au-dessus ou en arrière des nageoires du ventre ; le museau est court et mousse ; les narines s'ouvrent près de la bouche. Abondamment répandues dans les mers du Cap et d'Australie, les Roussettes sont représentées sur nos côtes de France par deux espèces connues dès la plus haute antiquité, la Grande Roussette ou Rochier et la Petite Roussette ou Roussette à grandes taches, désignée aussi sous le nom de Chat. C'est de cette dernière espèce que Bélon écrit : « Ce que les Grecs et les Latins ont appelé Canicule, la dernière espèce de leurs Musteles et Galeots, est véritablement ce que notre vulgaire nomme Chien de mer, duquel la peau aspre é rude sert aux menuisiers, artillers et charpentiers a polir leurs boys et ouvraiges. Il sert aussi à couvrir les poignées des dagues é espées,



GRANDE ET PETITE ROUSSETTE. 1/7e de grandeur.

pour les tenir plus seurement à la main. » Le corps est revêtu de petites scutelles acérées et à trois pointes. A cause de l'abondance des Roussettes et, dès lors, de leur bas prix, c'est la peau de ces animaux qui est la plus usitée dans l'industrie. Nous devons rappeler ici que l'on s'est servi pendant longtemps de la peau du Chien de mer pour recouvrir les boîtes d'allumettes; l'emploi du papier de verre a supprimé presque totalement cet usage.

Près des Roussettes, les zoologistes placent le Sagre (1) et la Centrine (2), dont les peaux servent aux mêmes usages que celle du Chien de mer; cette peau est d'un gris brunâtre et présente l'aspect d'une râpe. Chez la Centrine ou Oxynote, les scutelles sont épineuses et donnent beaucoup de rudesse au toucher. Le Sagre, le Mourou des pêcheurs Niçois, a les scutelles d'une forme toute particulière; la peau, dont l'aspect est presque celle d'un chien à poils ras, est recouverte de véritables épines fines, à pointe molle, recourbées en arrière, très serrées les unes contre les autres, et simulant, en quelque sorte, des poils ou plutôt une sorte de velours. La Centrine et le Sagre habitent la Méditerranée et se rencontrent accidentellement sur le golfe de Gascogne. Rondelet nous apprend que « le foie de ces poissons se fond en huile, qui peut servir pour mollir la dureté du foie de l'homme, pour servir aussi a brusler. Le fiel avec du miel est bon pour les cataractes,le cuir est bon pour polir. » Parlant de la Centrine ou *Regnard de mer*, Belon écrit : « La peau de ce poisson sert aux menuisiers pour polir leurs boys;

(1) *Spinax niger.*
(2) *Oxynotus centrina.*

mais la chair n'en est utile qu'à faire de l'hylle pour les lampes et pour les corroyeurs; mesme le foie de ce poisson se fond é liquefie é se trouve quelquefois rendre six livres d'hylle à son maistre. »

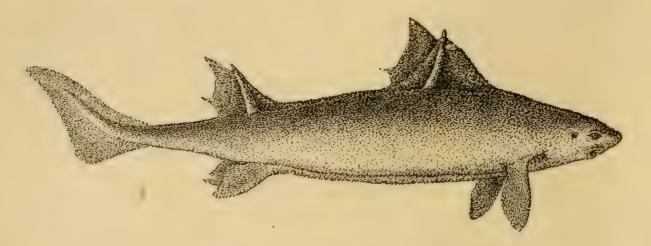
La peau de la Leiche, de la Méditerranée, est d'un gris brunâtre; elle est couverte de scutelles, disposées en quinconce et très rapprochées.

Convenablement préparée, cette peau fournit un faux galachat, que l'on obtient également dans l'industrie avec la peau de l'Humantin et même de la Grande Roussette. Guibourt, dans l'*Histoire naturelle des drogues simples*, dit que l'on peut préparer ces peaux en usant par le frottement les écailles qui laissent sur le derme l'impression d'un réseau carré, lequel devient très apparent en collant la peau ainsi préparée sur un papier vert, recouvrant lui-même les objets de gainerie auxquels on veut donner cette couverture. La peau de la Leiche est également très recherchée par les ébénistes. Il en est de même de la peau de la Squatine ou Ange, qui peut servir au recouvrement de fourreaux et de petits objets en marqueterie.

De temps immémorial, les habitants de Sétubal et de Sesimbra, petits ports situés à l'est de Lisbonne, se livrent à la pêche des Squales, et la récente expédition du *Travailleur*, à bord duquel se trouvait M. Le Vaillant, professeur d'icthyologie au Muséum d'histoire naturelle, a recueilli sur ces pêches de curieux documents.

Montés, au nombre de dix, sur des barques non pontées, de six à sept pieds de long, à une seule voile, mais tenant admirablement la mer et cédant très facilement à la lame, les pêcheurs s'en vont loin des

côtes, à trente ou quarante milles au large; ils connaissent, par tradition, l'endroit de pêche, qui est fort limité; les Squales ne se trouvent que dans les grandes profondeurs. La palangue est employée comme ligne de fond; c'est une maîtresse corde sur laquelle, de distance en distance, se trouvent des cordes secondaires, armées chacune d'un hameçon; ces hameçons sont au nombre de 300 à 400; la maîtresse corde est elle-même à l'extrémité d'une corde de quinze cents à deux mille mètres de long; le tout est désigné dans le



CENTRINE. 1/12e de grandeur.

pays sous le nom d'*espinas*, c'est-à-dire épine dorsale; la maîtresse corde et ses hameçons latéraux rappellent assez bien, en effet, la colonne vertébrale de quelque gigantesque et fantastique animal.

Dès que l'on arrive sur le lieu de la pêche, l'on amorce avec des sardines à demi salées. Le patron, et de son habileté dépend en grande partie le succès de la pêche, debout à l'arrière du bâteau jette les cordes, en ayant soin de lancer hameçon par hameçon; l'on rame doucement pour que la corde se déroule régulièrement et que les hameçons ne se mêlent pas les uns dans les autres; cette opération dure de une heure et demie à deux heures. La ligne est laissée environ deux

heures au fond de l'eau; puis huit hommes, les mains garnies de morceaux de drap épais, pour ne pas s'écorcher par le frottement, tirent à la corde, tandis que l'un des hommes reste au gouvernail; il faut de deux heures à deux heures et demie pour retirer l'appareil, et ce travail, fait d'une façon si primitive, est des plus fatigants; la corde descend, en effet, parfois jusqu'à près de dix-neuf cents mètres de profondeur, jusqu'à treize cents mètres au minimum. Avant qu'on puisse reconnaître leur forme, les Squales, ramenés



CENTROPHORE GRANULEUX. 1/12e de grandeur.

par la palangue, se devinent à leurs grands yeux verts, qui brillent dans l'eau comme les yeux des chats durant une nuit obscure; les Squales venant de ces énormes profondeurs et soumis rapidement à la décompression, (l'on se figure à peine l'énorme pression qu'ils supportent sous une colonne d'eau de plus de un kilomètre et demi d'épaisseur), les Squales arrivent morts à la surface; le patron, debout à l'avant du bateau et armé d'un croc, les prend par la gorge au fur et à mesure de leur arrivée. On coupe la tête du poisson, on le fend, on l'écorche; la chair est salée et consommée dans le pays; des foies l'on retire une huile qui sert à l'entretien des lampes et au graissage des pièces de bois; la peau est préparée pour les besoins de l'industrie. Avec les Squales l'on ramène souvent

un autre poisson, le Mora, qui sert à l'alimentation. Cette pêche est, du reste, peu fructueuse; la commission du *Travailleur* n'a vu prendre que vingt et un Squales et huit Mora.

Ces Squales appartiennent à plusieurs espèces. Les Squatines,ou *Peixe anjo*, le Scymnodon, nommé *Arreganhada* à cause de sa bouche largement fendue, deux espèces de Centrophores, l'un le *Sapata preta*, au museau large et épais, l'autre le *Sapata branca*, au museau très aplati, en forme de spatule, fournissent une peau qui est employée dans l'ébénisterie.

Le Centrophore granuleux, connu des pêcheurs de Sétubal sous le nom de *Lisca de lei*, est d'un brun violacé ou bleuâtre et arrive à la taille de un mètre et demi. Un faux Galuchat est fabriqué avec sa peau, et non avec celle de l'Aiguillat, ainsi qu'on l'a faussement supposé. La peau, vue à la loupe, paraît couverte de petites scutelles tuberculeuses, épaisses, disposées en quinconce, d'une transparence opaline et nacrée; la régularité de son grain et de son éclat la font rechercher des gainiers et des armuriers pour garnir des étuis et des manches de poignards. L'on s'en sert également sous le nom impropre de Requin de Chine, bien que l'espèce vienne des côtes d'Algérie et du Portugal, pour en faire des étuis de cigarettes, des porte-cartes, pour couvrir de petits coffrets et pour servir de revêtement élégant à des meubles de fantaisie.

Suivant Etienne Marchand, « la peau du Requin est employée très utilement dans l'art du gainier, concurremment avec celle de la Roussette et de quelques autres Chiens de mer, pour couvrir des tuyaux de lunette, des gaines de couteau, des fourreaux d'épée, des écrins et autres menus objets. On use les aspérités de ces peaux;

on les teint communément en vert, quelquefois en d'autres couleurs ou avec des mouchetures, et, appliquées sur l'étui ou la gaine, elles y reçoivent le poli; ces sortes de couvertures sont connues sous le nom d'ouvrages en galuchat, du nom de l'ouvrier français qui le premier a su employer la peau du Chien de mer d'une manière agréable, sans lui faire perdre de sa solidité; on les appelle aussi ouvrages en Roussettes. On nomme improprement ouvrages en Requin, des ouvrages en gainerie inventés par le même ouvrier, et semblables aux premiers, avec cette différence que cette couverture, également teinte et polie, est plus épaisse, beaucoup plus durable, et présente un fond de marqueterie en plaques circulaires, beaucoup plus grandes que celles du Requin ou de la Roussette ». C'est avec la peau d'une Raie habitant la mer Rouge et la mer des Indes, *Hypolophe sephen*, désignée par les habitants de la côte de Coromandel sous le nom de *Wolga Tenku*, que l'on obtient ce vrai galuchat. Les Raies Trygon, surtout l'Uarnak dont le milieu du dos est protégé par un disque composé de scutelles du plus charmant effet, pourraient servir au même usage.

L'Hypolophe est une raie appartenant à la section des Pastenagues, caractérisée par la disposition toute particulière du système dentaire et l'arrangement des scutelles qui revêtent le corps. Les mâchoires sont fortement arquées. La partie supérieure du corps est couverte de scutelles très serrées, formant une sorte de mosaïque, dont chaque pièce, un peu excavée à sa partie centrale, est légèrement crénelée au bord postérieur; vers la partie antérieure du corps, se voient trois tubercules beaucoup plus gros que les autres, dont la forme est presque circulaire; l'on doit noter.

du reste, que les pièces qui composent l'écaillure sont d'autant plus fines qu'elles sont plus éloignées du centre. La partie couverte de scutelles est d'un gris plombé, le ventre est de couleur claire, le reste du corps ayant une teinte d'un brun rougeâtre.

Le bouclier dorsal est celui qui fournit le plus beau galuchat. Lacépède nous apprend que, vers le commencement de ce siècle, l'on faisait venir d'Angleterre « de ces dépouilles de Sephen, de presque toutes les grandeurs, jusqu'à la longueur de soixante-cinq centimètres ou environ. La peau des Sephen, parvenue à un développement plus étendu, ne pourrait pas être employée comme celle des petites, à cause de la grosseur trop considérable de ces tubercules. » Marchand écrit également, à la fin du siècle dernier, que « la pêche française ne fournit point de peaux de cette Raie au commerce, qui, jusqu'à présent, les tire d'Angleterre, et que nos gainiers la mettent en œuvre avec autant de goût que d'intelligence. » L'industrie reçoit aujourd'hui, surtout de la mer Rouge et des mers de Chine, les Raies armées avec lesquelles se prépare le galuchat.

Il est un autre emploi des peaux de Raie que nous ne devons point passer sous silence ; dans tous les pays du Nord, en Hollande principalement, l'on prépare avec les tubercules de la Raie bouclée une ichthyocolle qui sert à clarifier la bière ; il s'exporte chaque année, dans le nord de la France et en Belgique, une quantité relativement considérable de peaux de Raie destinées à cet usage.

Du foie si volumineux des Raies et des Squales l'on extrait une huile recherchée dans l'industrie et la médecine. Les Grecs savaient mettre à profit ce produit, ainsi que nous le dit Aristote ; la traduction Camus



TRYGON LA PASTENAGUE. 1/10e de grandeur.

nous apprend, en effet, que « l'on tirait de l'huile du foie des Squales en le faisant fondre. »

De nos jours, tous les peuples pêcheurs, quelques rivages qu'ils habitent, recherchent activement les grands Squales, dans le but de se procurer cette utile substance. Sur les côtes de Norvège, surtout aux environs du cap Nord, parmi les poissons qui son recherchés pour l'huile qu'ils fournissent, on peut signaler les diverses espèces de Requins. C'est surtout le Lémargue ou Scymnus boréal, dont le foie est très volumineux et très riche en matières grasses, qui est l'objet de la poursuite des pêcheurs norvégiens et les armements augmentent chaque année d'importance.

On pêche ce Squale par une profondeur de 250 à 300 brasses; les bateaux,devant aller parfois jusqu'à 200 kilomètres de la terre, sont pontés et montés généralement par six hommes ; tantôt on s'empare du Requin au moyen de harpons, d'autres fois de filets, mais le plus souvent avec d'énormes hameçons en fer ou en acier ayant jusqu'à un centimètre de diamètre et accrochés à la corde au moyen d'une chaîne en fer que le vorace poisson ne peut briser.

« Dès qu'un bateau a atteint un banc de Squales, dit M. Hermann Baars, il jette l'ancre. On tend la ligne, et on adapte, à quelques brasses au-dessus des hameçons, une caisse percée de trous et remplie de lard putréfié de phoque ou de marsoin. Cette amorce sort par chacun des trous, et l'odeur qu'elle exhale, portée par le courant, ne tarde pas à attirer le poisson. Le pêcheur tient la ligne, et lorsqu'il sent que le poisson est pris à l'hameçon, il imprime soudain à la corde un mouvement qui a pour effet de le faire pénétrer plus avant dans les chairs. Le Squale, saisi, se roule autour

de la ligne, et le pêcheur le tire le plus vite possible en s'aidant d'un petit tourniquet installé sur presque tous les bateaux. Dès que le poisson a été hissé jusqu'à la surface, on le tue avec un grand crochet ou un maillet; on lui ouvre le ventre, et le foie commence à flotter. Souvent le Squale capturé ne monte jusqu'à fleur d'eau qu'accompagné d'autres Squales ; on harponne aussitôt ces derniers avec un grand crochet et on les fixe au bateau par un hameçon très fort, jusqu'à ce qu'on puisse les éventrer. Quand les pêcheurs s'éloignent, ils font souvent flotter les carcasses des poissons à l'aide de bouées; ils craindraient, en les laissant couler au fond, que les Squales ne se nourrissent de ces débris et ne se souciassent plus de l'appât. » Le produit de cette pêche dépend non seulement du vent et du temps, qui dans la mer Glaciale est dur et fort variable, mais aussi de la rencontre fort aléatoire d'un grand banc de Squales et de la grosseur de ces animaux ; chez certaines espèces, en effet, le foie ne pèse que dix à douze kilogrammes, tandis que chez d'autres il atteint 100 et même 150 kilos.

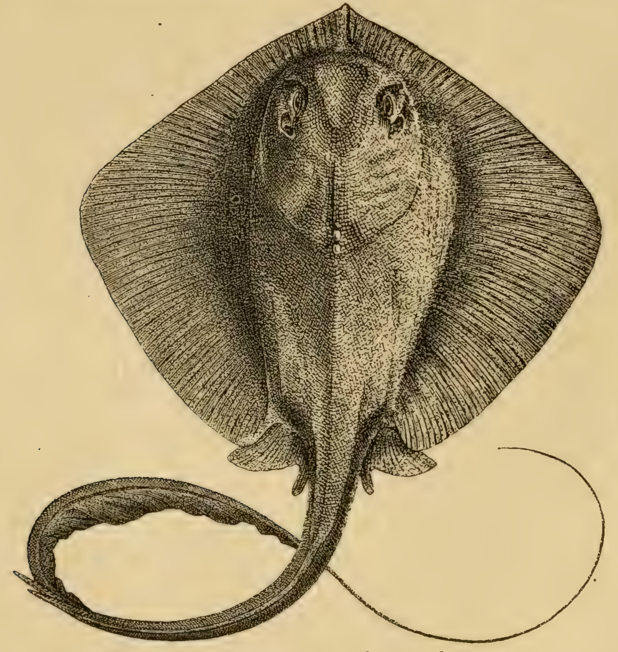
Ce n'est pas seulement au large qu'on pêche le Squale ; en automne et en hiver, on le capture dans plusieurs fiords de la côte de Finmark avec des lignes à plomb ou avec des lignes de fond.

La pêche du Requin, en Norvège, fournit en moyenne 5,000 barils d'huile de foie chaque année. Les foies, préparés maintenant à la vapeur, donnent une huile d'éclairage d'une qualité supérieure. Les parties qui ne se liquéfient pas et les foies qui n'arrivent pas à terre dans un état de fraîcheur suffisante sont cuits, et on en retire l'huile brune pour la corroierie.

L'industrie du chamoisage des peaux tire, en effet,

un parti très avantageux de l'emploi de l'huile de Squale ; ce produit a été également proposé comme succédané de l'huile de foie de Morue.

L'on vend parfois, sous ce dernier nom, de l'huile de Squale ou de Raie, qui n'est pas dépourvue de cer-



HYPOLOPHE SEPHEN. 1/5e de grandeur.

taines propriétés thérapeutiques, mais dont la valeur commerciale est beaucoup moindre ; il importe, dès lors, de pouvoir distinguer les deux produits.

Dans son intéressant rapport sur l'exposition internationale de pêche qui eut lieu en 1866, à Boulogne-sur-

Mer, le docteur Henri Cazin indique que l'acide sulfurique concentré, versé lentement et goutte à goutte, donne avec l'huile de Squale une coloration d'un brun violet-foncé, passant au grenat, puis au brun, au lieu de la coloration d'un rouge foncé qui serait produite par l'huile de Morue pure. Avec l'huile de foie de Raie, la tache est d'un violet brunâtre, n'atteignant pas le bord du dépôt d'huile ; le centre de la tache devient rouge et se couvre de stries brunes ; il se forme une auréole d'un blanc grisâtre opaque, passant par place au jaunâtre. D'après MM. Girardin et Preissier, le chlore gazeux colore l'huile de foie de Morue en brun foncé ; il n'en serait pas de même de l'huile de foie de Raie.

Cette dernière, ainsi que l'huile de Squale,est, selon M. Auguste Duméril, employée « souvent avec succès dans le traitement des maladies où l'huile de foie de Morue produit des effets salutaires sur la santé générale. Pour combattre à son début le rachitisme, elle semble préférable à cette dernière. Les huiles de poisson agissent sur l'ensemble de l'économie et impriment à toute la constitution des modifications profondes ».

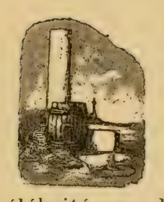
Il n'est pour ainsi dire pas de substance qui n'ait été utilisée en thérapeutique. Rondelet dit à propos de la Pastenague que l'aiguillon de ce poisson, « comme escrit Dioscoride, apaise le mal de dens ; il les rompt é tire, comme escrit Pline ; il est très bon en la douleur des dens... on le brise aussi, l'avec ellebore blanc mis sur les dens, il les fait tomber sans tourment ; on brusle l'éguillon de la Pastenague, après mis en poudre on l'incorpore avec de la résine, de quoi la dens environnée sort dehors. » D'après Belon « les

orfevres garnissent les dents de requins d'argent, est appellans dens de serpents. Les femmes les pendent au col des enfans, é pensent qu'elles leur font grand bien quand les dens leur sortent, qu'elles les gardent aussi d'avoir peur. » A la fin du siècle dernier, Etienne Marchand écrivait que « les dents de Requin ont été mises au rang de ces amulettes si vantées que quelques personnes portent encore comme un spécifique assuré contre les effets du poison et contre diverses maladies, et qui, si elles ne préservent de rien et ne guérissent de rien, servent du moins à prouver combien l'amour de la vie rend les hommes crédules et susceptibles de préjugés. L'on trouve dans l'île de Malte un grand nombre de ces mêmes dents pétrifiées ; on les nomme glossopètres ; dans ce nouvel état, elles n'ont rien perdu, aux yeux du vulgaire, de leur vertu prétendue pour arrêter l'effet de toute espèce de poison ».



II

L'ESTURGEON



Les qualités de l'Esturgeon paraissent avoir été pour la première fois vantées, dans l'ancienne Rome, par un certain Gallonius, hérault ou crieur public dont le nom s'est conservé jusqu'à nous à cause d'une sorte de célébrité que lui firent ses habitudes de gourmandise; trois vers de Lucilius relatifs à ce personnage sont, en effet, cités par Ciceron; « O Publius, ô gouffre de Gallonius, que tu me sembles à plaindre; tu as beau charger ta table de Squilles et d'énormes Esturgeons, tu n'as jamais fait un bon repas de ta vie » s'écriait le satirique romain. Le hérault fut raillé d'abord; « il n'y a pas longtemps, écrit Horace, que la table de Gallonius fut réputée infâme parce qu'il y avait paru un Esturgeon ». Mais le hérault fut bientôt imité et même dépassé; l'Esturgeon devint de mode et l'on le vit servir entouré de guirlandes, au son des flutes, par des esclaves couronnés de roses; « envoyez l'Esturgeon aux tables impériales, dit Martial, et qu'un morceau si rare soit l'ornement du repas des dieux »; d'après Pline le naturaliste, l'Es-

turgeon passait pour un poisson qu'il ne craint pas de qualifier du plus noble de tous. Comme beaucoup d'aliments, l'Esturgeon fût tantôt très recherché, tantôt presque dédaigné, suivant les caprices du moment; peu en honneur sous Trajan, il est de nouveau en grande faveur sous Septime Sévère. Pendant l'époque de la Renaissance, l'Esturgeon est considéré, suivant Rondelet, « comme un poisson fort délicat, de bon et plaisant goût, de bonne nourriture et substance. » Au moyen âge tous les Esturgeons pêchés en Angleterre appartenaient au roi; en France, quelques chartes attribuaient le même privilège aux seigneurs.

La chair de l'Esturgeon est grasse, et sa saveur très fine et fort délicate, surtout lorsqu'elle provient de la petite espèce des mers et des fleuves d'Europe; cette saveur n'est pas la même pour toutes les parties du corps; aussi Albert le Grand a-t-il pu écrire avec raison que la chair mangée fraîche ressemble à celle du veau ou à celle du porc, suivant qu'elle provient du dos ou du ventre; le mâle est d'ailleurs préférable à la femelle.

Par sa forme singulière, les écussons qui revêtent le corps, la tête cuirassée de plaques osseuses, la bouche « faiste comme une fluste dessoubs un museau aigu comme l'esperon d'une galère », l'Esturgeon est un poisson qui a dû de tout temps attirer l'attention des observateurs. Cité sous le nom d'*Hellops* par le plus grand naturaliste de l'antiquité, par Aristote, nommé *Acipenser* et *Acipensis* par les satiriques, les poètes et les écrivains romains, par Pline le jeune, par Lucilius, par Horace, par Martial, par Athénée, par Ovide, par Cicéron, par Appien le grammarien, ce poisson prend



LE MISSISSIPI. — VUE DE LA NOUVELLE-ORLÉANS.

au moyen âge le nom de *Sturio* et de *Stugio*, nom dérivé de *Stor*, ancien mot des langues septentrionales encore employé aujourd'hui par les peuples du Nord pour désigner les animaux dont il s'agit ici. C'est dans es ouvrages d'Albert le Grand que nous voyons pour la première fois apparaître le nom dont nous avons fait dériver le terme esturgeon. Suivant l'autorité des grands ichtyologistes de la Renaissance, suivant Salviani, Belon et Rondelet, on « ne trouve pas que l'Esturgeon soit autre chose que *Acipenser* des anciens Romains, *Oniskos* de Darion, *Galaxias* de Galien, » et s'il y en « a plusieurs qui pensent que l'Esturgeon est celui qu'on voulait nommer le Dauphin, c'est une erreur. »

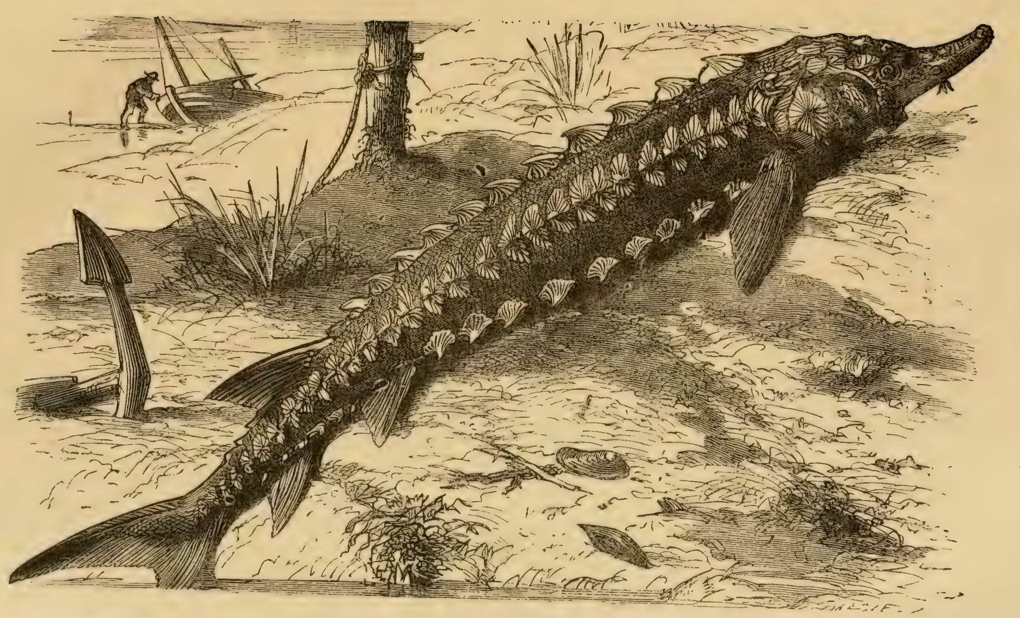
Chez les Esturgeons, l'ouverture de la bouche est placée en dessous d'un museau avancé; des cartilages résistants garnissent les deux mâchoires; la lèvre supérieure, ainsi que l'inférieure, est souvent divisée en lobes que l'animal peut, à sa volonté, porter en avant ou ramener en arrière. Entre l'ouverture de la bouche et le bout du museau, on voit quatre filaments déliés qui, suivant certains anciens auteurs, peuvent attirer « les petits poissons imprudents jusqu'auprès de la gueule de l'Esturgeon, qui avait caché toute sa tête au milieu des plantes marines et fluviatiles ». D'après Sonnini « lorsqu'il est encore dans la mer, ou près de l'embouchure des grandes rivières, l'Esturgeon se nourrit de harengs ou de maquereaux et de gades; et lorsqu'il est engagé dans les fleuves, il attaque les Saumons qui les remontent à peu près dans le même temps que lui, et qui ne peuvent lui opposer qu'une faible résistance. Comme il arrive quelquefois dans les parties les plus élevées des rivières avant ces poissons,

ou qu'il se mêle à leurs bandes, dont il cherche à faire sa proie, et qu'il paraît semblable à un géant au milieu de ces légions nombreuses, on l'a comparé à un chef et on l'a nommé le *conducteur des Saumons* ». La forme du museau permet à l'Esturgeon de labourer les fonds limoneux, de fouiller les herbes, de ramener des vers, des mollusques et de trouver dans la vase des débris animaux et végétaux ; la bouche n'est pas armée de dents et ne peut, dès lors, ni déchirer, ni couper, mais elle est pourvue de muscles puissants qui lui permettent de saisir et de retenir avec force une proie résistante. Belon nous apprend que l'Esturgeon « n'a aucune dent : par quoy il est mal aisé de croire qu'il ne mange rien que ce qu'il trouve d'uligineux et fangeux au fond de l'eau, fouissant le bourbier de sa fluste, à la manière du rouget barbu. Aussi ne lui trouve-t-on jamais rien de solide en son estomach, ainsi telle chose qui ressemble à la glaire ». On a cru pendant longtemps, en effet, jusqu'à Leuwenhoeck que l'Esturgeon ne se nourrissait que d'air et d'eau ; l'on sait aujourd'hui qu'il préfère une nourriture plus substantielle et qu'il ne dédaigne même point les oiseaux aquatiques dont il peut s'emparer.

Les Esturgeons ont, avons-nous dit, l'apparence de Requins ; leur queue est inégale, l'un des lobes étant beaucoup plus long que l'autre ; il existe une seule nageoire sur le dos, et cette nageoire est fort reculée à l'arrière. Le corps, revêtu de plaques épineuses, de forme, de grandeur et de nombre variables, est plus ou moins protégé par des écussons osseux disposées en rangées régulières qui sont presque toujours au nombre de cinq : « la peau, dit Belon, estant moult aspre, et avec leur rondeur en longueur resemblant avoir cinq angles. »

Chez certains Esturgeons les épines qui arment les écussons du dos sont placées au centre même de l'écusson, tandis que chez d'autres les épines sont situées à l'extrémité postérieure de la carène; entre ces écussons sont de nombreuses petites plaques qui donnent un aspect rugueux à la peau; ces plaques, dont l'aspect est différent, suivant les espèces, sont tantôt étoilées, tantôt disposées sans ordre ou bien rangées en quinconce.

Les deux grands groupes que les zoologistes admettent dans le genre Esturgeon présentent de curieux faits de distribution géographique. Tous les Esturgeons chez lesquels les épines sont placées à l'extrémité des écussons, sont cantonnés dans les grands fleuves qui appartiennent au bassin hydrographique de la Caspienne et de la mer Noire; les espèces chez lesquelles les épines des écussons sont centrales comptent de très nombreux représentants dans les eaux douces de l'Amérique du Nord, tant sur les versants du Pacifique que sur celui de l'Atlantique. En règle générale, on peut dire que les Esturgeons sont habitants de la zone tempérée, et surtout des régions froides de cette zone, quoiqu'ils ne semblent pas s'étendre, si ce n'est exceptionnellement, jusqu'aux eaux polaires. Les vastes lacs salés qui, à l'est de la Méditerranée, forment la mer Noire, la mer d'Azof, la Caspienne, sont leur principale demeure dans l'ancien monde; plus à l'est encore, ils se trouvent dans les lacs de l'Asie centrale et jusque vers les frontières du Céleste Empire. De la mer Noire, ils se répandent dans la Méditerranée et dans l'Adriatique. Quelques espèces se pêchent sur les côtes ouest de l'Europe, dans les fleuves de l'Allemagne, de la Hollande, des îles Bri-



ESTURGEON COMMUN. — 1/12e de grandeur.

tanniques, de la péninsule scandinave, de la France. Dans le Nouveau-Monde, leur zone d'habitation est très vaste au nord; mais ils n'ont pas été trouvés en Amérique dans les eaux qui alimentent l'océan Glacial Arctique; en Asie, au contraire, ces eaux sont fréquemment visitées par les Esturgeons.

Semblables à la plupart des poissons du groupe des Saumons et aux Aloses, les Esturgeons, en effet, quittent, à l'époque du frai, les mers où ils vivent, pour pénétrer dans les golfes et dans les fleuves qui s'y jettent; habitent-ils les grands lacs, et telles sont la plupart des espèces du nord de l'Amérique, ils remontent le cours des eaux tributaires de ces lacs. Certaines espèces accomplissent ainsi de longs voyages; de la mer Noire, de la mer d'Azof, de la mer d'Aral et des grands lacs de la Russie, ils remontent dans les fleuves qui s'y déversent, souvent loin de l'embouchure, s'engageant parfois dans les affluents de ces fleuves.

Les anciens distinguaient nettement deux espèces d'Esturgeons, et Pline les désigne sous le nom de *Ichtyocolle* et de *Attilus*; ces deux espèces sont le Grand Esturgeon ou Ichtyocolle et l'Esturgeon commun ou Sturio; nous ne parlerons que de ces deux espèces, ainsi que du Sterlet et de l'Esturgeon étoilé; par les grandes pêches auxquelles elles donnent lieu, par l'emploi commercial dont elles sont l'objet, ces espèces sont les seules qui nous intéressent.

L'Esturgeon commun, d'une coloration brunâtre sur le dos et le haut des flancs, au ventre plus pâle avec des reflets argentés, est bien caractérisé par la forme de sa tête, assez large en arrière, puis se rétrécissaut graduellement jusqu'à l'extrémité du museau. Il peut

atteindre cinq et six mètres de long. C'est l'espèce dont la zone d'habitation est la plus étendue ; il fréquente les côtes de France, d'Angleterre, de Norvège et d'Islande ; on le trouve dans la mer du Sud, la Baltique et dans la Méditerranée ; c'est en mars, avril et mai, qu'il remonte les fleuves pour pondre, le plus souvent en grandes troupes, et son affluence est telle dans certaines parties de la Russie d'Europe, dans le Jaïck ou Oural, par exemple, que, d'après Pallas, il endommagerait les digues, si l'on ne le dispersait à coups de canon. Les œufs sont petits, très nombreux, et sur un animal du poids de 80 kilogrammes leur nombre a été estimé à près de un million cinq cent mille.

Malgré cette fécondité extraordinaire, l'Esturgeon semble devenir de plus en plus rare sur nos côtes. Au siècle dernier, on le prenait souvent dans la Gironde ; il est si commun à Bordeaux, écrivait Valmont de Bomarre, que tout le monde en mange. D'après Duhamel du Monceau, en 1772, on le prenait en quantité au moyen de filets dans la rivière de Bordeaux ; la pêche était très fructueuse et durait depuis le mois de février jusqu'en juin ; actuellement, d'après M. E. Moreau, ces poissons pénètrent dans la Gironde, ne remontant la Dordogne qu'en très petit nombre et accidentellement, gagnant plutôt la Garonne ; on en pêche une cinquantaine par année aux environs de Cadillac. La présence de ce poisson sur les côtes de Picardie, de Normandie, de Bretagne est accidentelle. Il s'engage de temps en temps dans la Seine mais il s'avance rarement bien haut ; accidentellement, quelques individus pénètrent dans l'Yonne, et l'on en a pêché au-delà de Sens, entre Laroche et Auxerre. Il

remonte rarement la Seine juqu'à Paris; cependant, rapporte Sonnini, « on trouva un esturgeon dans des filets appelés *Gords*, à Neuilly-sur-Seine, près de Paris, en 1800, année fertile en grands évènements. Le poisson pesoit deux cents livres, il avoit six pieds et demi de long et près de quatre pieds de tour. On le fit conduire vivant à La Malmaison, dans une gondole remplie d'eau; il y arriva ainsi vivant, et on le mit dans un des bassins du parc où il resta quelque temps. On l'amena ensuite à Paris, et on l'y montra au public dans une enceinte de planches, disposée sur la Seine, vis-à-vis les galeries du Louvre. On a pu juger du naturel pacifique de l'espèce, par la douceur extrême avec laquelle cet animal se prétoit à la gêne continuelle, que que lui faisoient éprouver ceux qui l'exposoient aux regards de tous venans. On a montré quelquefois à Paris des Esturgeons; mais on y en avait pas vu de cette taille, et ils avaient été amenés de plus loin. » Quelques Esturgeons ont remonté, mais très rarement, la Loire, jusqu'aux Ponts-de-Cé, et même jusqu'à Saumur. Belon rapporte que lors du séjour que François 1er fit à Montargis, on lui présenta un Esturgeon de dix-huit pieds de longueur, que l'on venait de capturer dans la Loire. En 1806, l'on a pris dans le Doubs un Esturgeon de plus de huit pieds. Sonnini rapporte que l'on en a pêché dans la Moselle, près de la frontière du Luxembourg, et qu'il se souvient d'en avoir vu harponner un à Pont-à-Mousson, à cinq lieues de Nancy. Sur nos côtes méditerranéennes, l'Esturgeon, d'après Doûmet, est assez abondant à Cette; au printemps, il remonte le Rhône, dans lequel il était autrefois assez commun; il est rare à Nice.

L'Esturgeon s'engraisse dans les eaux douces, il y



LA GARONNE, A BORDEAUX.

devient plus grand et plus gros que lorsqu'il reste dans l'eau salée et sa chair y acquiert plus de qualité. Bélon avait émis autrefois cette opinion, affirmant que l'Esturgeon de la Loire est plus délicat que celui qui est pêché dans l'Océan ou dans la Méditerranée. Pallas est du même avis et rapporte que l'on préfère les individus pris en fleuve à ceux capturés en pleine mer, ces derniers étant vendus dix pour cent de moins que les autres.

On ne pêche que très rarement de jeunes Esturgeons dans les eaux douces ; peu de temps après leur naissance, ils descendent à la mer et ne remontent les fleuves qu'à l'époque où ils sont aptes à reproduire. Dans le Rhône, les petits arrivent à la taille de vingt centimètres quinze jours après l'éclosion.

L'Esturgeon peut vivre fort longtemps, même cantonné dans l'eau douce. Vers la fin de son règne, Frédéric-le-Grand fit transporter de ces animaux dans un lac d'eau douce de Poméranie, le Gorland-Sée ; en 1866, les Esturgeons vivaient encore, mais ne s'étaient pas reproduits, la vie alternative dans l'eau douce et dans l'eau salée étant indispensable à ces animaux ; en faisant remonter leur translation à la dernière année de la vie du roi, qui est mort en 1786, les survivants auraient donc eu à cette époque plus de 80 ans. Des naturalistes assurent que le Grand Esturgeon vit 200 ans. Il est en tout cas un fait certain, c'est que ces poissons doivent arriver à un âge très avancé pour acquérir les dimensions énormes qu'ils atteignent parfois ; c'est ainsi que Pallas parle d'un individu pêché en 1769 près de Bogatoi-Koultouk, en Russie, qui pesait 2,310 livres et ayant près de vingt-sept pieds de long.

C'est le Grand Esturgeon ou Ichthyocolle, le Bélouga ou Béluga des Russes, qui parvient surtout à cette taille colossale; des individus de six mètres de long et du poids de 1,500 kilogrammes ont été mentionnés par des auteurs dignes de foi. Chez cette espèce, la peau est plus lisse, les boucliers plus petits que chez l'Esturgeon ordinaire; le corps est d'un gris cendré tirant sur le brun, le ventre est blanchâtre, le museau jaunâtre. Cet Esturgeon n'est pas aussi répandu que l'Esturgeon commun, et ne se trouve guère que dans la Caspienne et la mer Noire, remontant le Volga jusqu'à Checksna, le Danube jusqu'aux environs de Pesth; il est également commun dans la mer d'Azof. Le Bélouga est incomparablement plus fécond que le Sturio, car d'après les calculs de Pallas, on en prenait en Russie seulement, jusqu'à 103,500 individus, année moyenne, à la fin du siècle dernier. Ils se rassemblent en légions nombreuses et fraient dès le commencement du printemps, se trouvant dans les fleuves plus tôt que l'Esturgeon commun, c'est-à-dire avant la fonte des glaces ; ils déposent une quantité vraiment prodigieuse d'œufs sur les pierres, là où le courant est le plus rapide, puis redescendent à la mer suivis des jeunes nouvellement éclos.

Les deux autres espèces dont il nous reste à parler ont les écussons échancrés en arrière et garnis d'une carène oblique terminée par une pointe épineuse. Les scutelles étoilées sont nulles chez le Sterlet, nombreuses chez l'Esturgeon étoilé.

Il est probable que c'est la première de ces deux espèces qu'Ovide a chantée dans son poème resté inachevé des Halieutiques. La préférence des anciens pour ce poisson, à l'exclusion des autres Esturgeons,

s'est conservée jusqu'à nous; à la fin du siècle dernier il se vendait un prix insensé, dit Pallas, à Moscou et à Saint-Pétersbourg, lorsqu'il dépassait deux pieds; sa taille habituelle est d'un demi-mètre. Sa chair, très savoureuse, est plus estimée que celle des grandes espèces, aussi voit-on sur le Volga une quantité de caisses de bois percées de trous dans lesquelles on le garde vivant pour le transporter par l'Okka, jusqu'à Moscou. Le petit Esturgeon se reconnaît facilement en ce que son museau est bien plus allongé que chez les autres espèces, le dos est d'un gris brunâtre ou d'un jaune brun allant, chez certains individus, presque jusqu'au noir; la couleur des écussons est d'un brun sale; les nageoires du ventre sont légèrement rougeâtres. Le Sterlet habite la mer Noire, d'où il remonte dans tous les fleuves qui se jettent dans cette mer; dans le Danube, il arrive régulièrement jusqu'à Vienne; on le pêcherait même en Bavière; il habite également la mer Caspienne; on le rencontre dans l'Océan Arctique et dans les fleuves qui s'y rendent. Selon le rapport de Linné, il a été transporté de Russie par les ordres du roi de Suède, Frédéric 1er, et introduit dans le lac Mœlarn.

De la mer Noire, l'Esturgeon étoilé remonte dans le Dniéper, le Dniester et dans le Danube; de la mer d'Azof, il gagne le Don; de la mer Caspienne, il pénètre dans l'Oural, le Volga, le Kour et le Terek; on le pêche aussi dans la mer d'Aral.

Nous ne mentionnerons que pour mémoire l'Esturgeon de Guldenstadt, spécial au Danube, les Esturgeons de Nordnoi, de Naccarie, d'Heckel, l'Esturgeon à long nez, des lagunes de Venise, et les nombreuses espèces qui vivent dans les grands fleuves ou les lacs



LE DANUBE A BUDA-PESTH.

des Etats-Unis, telles que l'Esturgeon à museau court, du golfe de Californie, l'Esturgeon à long museau, les Esturgeons lisses et tachetés du lac Erié, l'Esturgeon de l'Ohio qui remonte ce fleuve au mois de juin pour redescendre vers la fin de novembre.

Tandis que la pêche de ces dernières espèces ne donne lieu qu'à un mouvement commercial de peu d'importance, la capture de l'Esturgeon ordinaire, de l'Esturgeon étoilé, du Grand et du Petit Esturgeon est, en certains pays, surtout en Russie, l'objet d'un très important commerce; c'est surtout sur les fleuves de la Sibérie, en Russie méridionale et au sud de la Sibérie que cette pêche a lieu ; le naturaliste Pallas nous a laissé de très intéressants renseignements à cet égard.

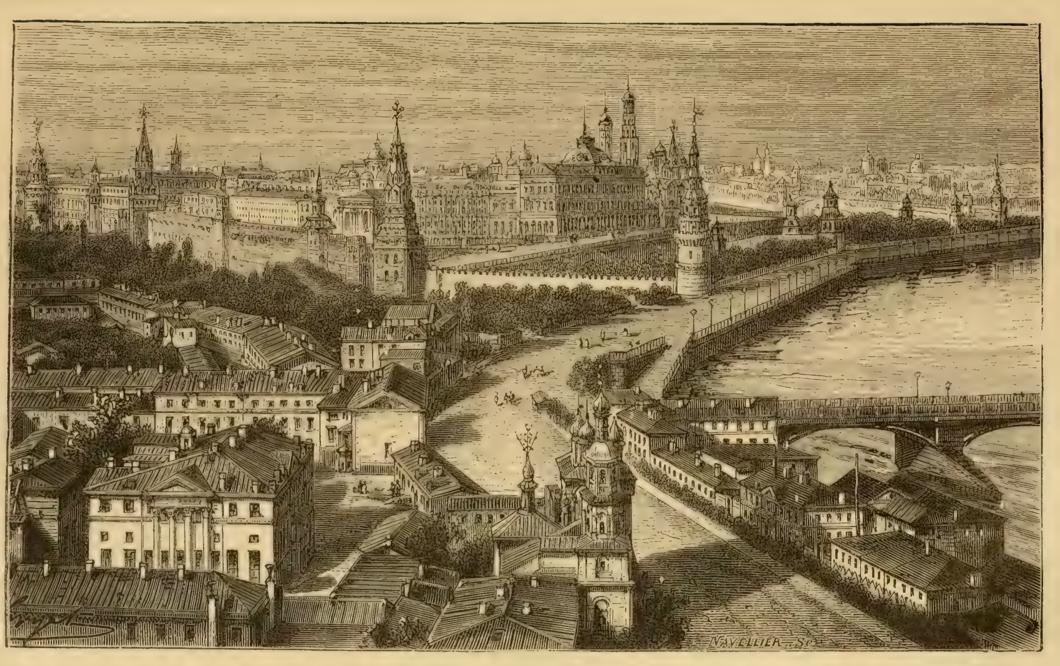
Les Cosaques du Jaïk ou Oural prennent généralement au mois de janvier, des Esturgeons communs et des Esturgeons ichthyocolles. « On prétend, dit Pallas, qu'en automne, ces poissons se placent par rang, dans les endroits les plus profonds du fleuve, et qu'ils y passent l'hiver dans une espèce d'engourdissement, sans perdre le sentiment, et sans remuer. Comme le lit du Jaïk est un terrain mouvant, ces enfoncements varient chaque année dans les inondations du printemps, qui entraîne les sables et la vase : de sorte qu'on ne peut jamais connaître les retraites de ces poissons. Ceux qui veulent le savoir ont grand soin d'observer, pendant l'automne, au moment où la glace commence à se prendre, les mouvements de ces poissons; ils prétendent qu'ils sautent et jouent à la superficie des places où ils veulent se fixer. D'autres se couchent sur la glace dans les endroits où il n'y a point de neige, se couvrent la tête d'un drap, et ils

prétendent voir, par ce moyen, les poissons au fond de l'eau. Ils s'assurent de ces endroits pour en tirer parti lorsque la pêche commence. On assure que lorsque les eaux sont hautes, en automne, le poisson se place dans les endroits unis et peu profonds ; que lorsqu'elles sont basses, il cherche au contraire les plus profonds. C'est toujours dans ces derniers que le poisson abonde le plus. »

Dès que le temps de la pêche est arrivé, on assemble le peuple avec les cérémonies d'usage, on s'informe si les Cosaques qui ont voyagé pour leurs affaires sont de retour, et quels sont les lieux où l'on a remarqué le plus de poisson; on fixe ensuite le jour de l'ouverture de la pêche. Chacun a soin de préparer en particulier tous les objets nécessaires; les principaux sont des perches de différentes grandeurs à l'extrémité desquelles on attache des crochets appelés *bagors*. Avant l'ouverture de la pêche, on distribue des billets munis du sceau de la chancellerie aux Cosaques enrôlés, mais qui ne jouissent pas de la solde attribuée à la garde; tous ceux qui ont un billet se rassemblent en traîneau avant le lever du soleil. L'ateman ou le chef élu pour présider à la pêche les passe en revue et examine avec soin s'ils sont pourvus de leurs armes, afin d'être en état de défense en cas d'attaque de la part des Kirghiz.Dès que le jour paraît on donne le signal du départ par la décharge de deux pièces de canon placées hors de la ville. Aussitôt le signal donné, chacun s'empresse d'arriver au grand galop vers le point assigné afin de se rendre maître du lieu le plus avantageux. Chaque Cosaque fait dans l'endroit où il s'est proposé de pêcher une petite ouverture ronde dans la glace ; puis il se sert de son crochet,

le descendant jusqu'au fond de l'eau. Aussitôt que les gros poissons tombent dans les crochets, ils les font baisser; le Cosaque relève alors vivement le crochet et hisse le poisson sur la glace. Chaque homme fait vœu, avant son départ, de donner le premier poisson pris à l'église. Ces pêcheurs ont du reste un singulier préjugé; ils sont persuadés que si une grenouille vient à se prendre à leurs crochets, il faut renoncer à la pêche, attendu que, quand même ils changeraient de place et de crochets, ils ne prendraient pas le plus petit poisson.

La seconde pêche importante est celle des Esturgeons étoilés. Elle se fait au printemps et au moyen de filets. Ce filet, qui a de vingt à trente toises de long, a deux parois, l'une à mailles beaucoup plus étroites, disposé de manière à ce que, dans l'eau, il forme une sorte de sac; le pêcheur soutient ce double filet par un bout, au moyen de deux cordes qui règnent à l'une de ses extrémités; l'autre bout est supporté par une pièce de bois flottante; on attache des pierres à la partie qui traîne au fond de l'eau, afin qu'elle ne soit pas entraînée par le courant. Chaque pêcheur est seul dans un petit canot. Lorsque le Cosaque a jeté son filet en travers du fleuve, il se laisse dériver de manière à ce que son filet aille toujours au travers devant lui. Les Esturgeons étoilés ne trouvent pas de résistance dans la partie du filet qui est à mailles larges, mais lorsqu'ils rencontrent l'autre paroi et qu'ils veulent rétrograder, ils s'embarrassent et restent accrochés par les nageoires. « Le Cosaque sent, par les cordes qu'il tient, qu'il y a plusieurs poissons dans son filet; il le relève alors pour les prendre, et le rejette aussi promptement que possible pour en avoir



MOSCOU.

d'autres. L'eau est tellement troublée par le grand nombre de filets et de canots qui se succèdent les uns aux autres, que le poisson qui remonte toujours contre le courant, ne voit plus les filets, et s'y jette de plus en plus. Les filets, et le bruit que les Cosaques font en pêchant, épouvantent les poissons, qui restent en si grande quantité dans la partie inférieure, que si les pêcheurs passent un peu la limite de la pêche, et jettent leurs filets, ils peuvent à peine les tirer de l'eau, tant ils sont pleins. »

La troisième pêche commence à la fin de septembre ou aux premiers jours d'octobre ; elle se fait avec de grands filets à larges mailles formant barrage et tendus en travers du fleuve ; ces filets sont fixes ou peuvent être mis en mouvement au moyen de barques auxquels ils sont amarrés ; le barrage est formé, tantôt par un seul filet, tantôt par plusieurs filets placés bout à bout.

Dans certaines localités, l'Esturgeon est capturé à l'aide de lignes très longues, tendues au travers du fleuve et garnies de distance en distance de forts hameçons disposés de manière à flotter un peu au-dessus du fond, au moyen de petites flottes en bois de bouleau. Le Sterlet se prend dans la Dwina surtout de cette manière.

Lorsque, dit Pallas, l'on pêche sur le Jaïk pendant l'été le Sévriouga, l'on est obligé de jeter à l'eau tous les Bélouga et les Esturgeons qui tombent dans les filets parce que ces poissons se vendent beaucoup mieux en hiver, lorsqu'on peut les transporter gelés ; l'on observe rigidement cette loi, car celui qui serait trouvé en contravention aurait son poisson confisqué et serait en outre condamné à recevoir la bastonnade ;

le texte de la loi est formel, *Bit i-grabit*, le bâton et la mort. A cette époque l'on conserve vivants les Esturgeons dans les lacs qui avoisinent le Volga, en les amarrant au bateau avec une corde dont l'une des extrémités passe par la bouche du poisson et ressort par l'une des fentes des branchies.

Après avoir fait connaître la pêche sur l'Oural, d'après les voyages de Pallas accomplis vers la fin du siècle dernier, il n'est probablement pas sans intérêt de comparer cette pêche à près d'un siècle de distance et de dire ce qu'elle est aujourd'hui ; c'est ce que nous allons faire à l'aide des intéressants renseignements recueillis par M. C. Danilewski.

« La partie inférieure du cours de l'Oural sur environ 600 verstes de largeur et une des parties de la mer adjacente appartiennent aux Cosaques de l'Oural, qui comptent près de 80,000 âmes. Cette propriété s'est établie depuis très longtemps et n'a été que confirmée par le gouvernement. D'après les idées des Cosaques, tout le fleuve et la partie avoisinante de la mer sont une propriété individuelle et collective de l'armée de l'Oural, c'est-à-dire de leur corporation, propriété qu'elle a reçue en rémunération de ses obligations militaires. D'après cette manière de voir, toutes les pêches doivent se faire collectivement, d'après un plan fixé une fois pour toutes... Il y a seize pêcheries différentes dont les lieux et le temps sont annoncés d'avance aux Cosaques, et qui s'exercent systématiquement dans un ordre sévèrement observé avec une sorte de discipline militaire et sous la surveillance d'un chef spécial appelé ateman de la pêche. »

Ces pêches, pour lesquelles se réunissent jusqu'à dix mille hommes, se font surtout en deux saisons ;

la pêche d'automne a lieu aux filets flottes, la pêche d'hiver au croc.

L'Oural est un fleuve dont la pêche est l'unique destination, aussi appartient-il, on peut le dire, exclusivement aux Cosaques. C'est ainsi qu'il ne permettent pas d'aller en bateau sur le cours d'eau et qu'on ne peut traverser le fleuve qu'en cas de nécessité urgente, de peur d'effrayer le poisson; les chevaux et les bestiaux ne doivent pas être abreuvés dans le fleuve; on n'ose pas tirer des coups de fusil le long de ses bords; il n'était pas même permis naguère d'éclairer les chambres dont les fenêtres donnaient sur l'Oural.

« Il y a dans chacune des stanitzas ou villages de Cosaques, qui sont toutes situées sur les bords du fleuve, un vieillard expérimenté nommé gardien de l'Oural, qui doit observer la marche du poisson afin de connaître approximativement en quelle quantité le poisson s'est rassemblé dans telle ou telle *yatove*. L'expérience qu'ils acquièrent est si grande qu'ils reconnaissent, d'après les bonds des poissons, non seulement l'espèce à laquelle ils appartiennent, mais même leur sexe, différence très importante pour les espèces d'Esturgeons, puisque le prix d'une femelle pleine d'œufs surpasse au moins de trois fois le prix d'un mâle. Le poisson, gardé ainsi jusqu'à l'époque de la saison froide, est pêché à deux reprises. »

Dans la partie inférieure de l'Oural, l'on commence à pêcher dès les premiers jours d'octobre; 3,000 petits bateaux, montés par 8,000 hommes prennent part à cette pêche d'automne, pour laquelle on emploie une sorte de chausse ou de sac en filet que l'on traîne sur le fond du fleuve au moyen de deux bateaux qu'on fait avancer à force de rames. Le fleuve est du reste



PÊCHE DE L'ESTURGEON SUR L'OURAL.

divisé en une série de *yatove* dans lesquelles, comme en un vivier, l'on prend souvent le poisson en grande quantité; aussi chaque barque fait-elle force de rames pour arriver avant que les Esturgeons ne se soient dispersés, effrayés par le bruit. Chaque portion du fleuve fait la pêche d'une journée.

Dans la partie inférieure de l'Oural, jusqu'à la ville d'Ouralsk, chef-lieu des Cosaques, la pêche de l'Esturgeon n'a lieu qu'en hiver, alors que le fleuve est glacé. On ne pêche ainsi que sur les *yatove*, en se servant d'un grand croc en acier assujetti à un manche de bois dont on peut augmenter la longueur en y attachant des perches bout à bout selon la profondeur de l'eau.

« Au jour fixé, mais pas avant dix heures du matin, pour donner à tout le monde le temps de se rassembler, car beaucoup passent la nuit, à cause du froid, dans les villages et les habitations du voisinage, les traînaux des pêcheurs avec les crocs suspendus à l'attelage se rassemblent et s'alignent sur le rivage en face de la *yatove*. On observe pendant ces préparatifs le plus profond silence, pour ne pas effaroucher le poisson engourdi. Un coup de canon donne le signal d'après lequel tous sautent sur la glace pour occuper au plus vite les places et percer les trous dans la glace, afin d'y plonger leurs crocs au commencement même de la pêche... En quelques minutes la place, sur tout l'espace occupé par la *yatove*, est percée de trous, comme un crible. Chacun plonge son croc dans son trou presque jusqu'au fond de l'eau, le relève et le descend lentement. Le poisson, d'abord immobile au fond de l'eau, effrayé par le bruit, commence à se mouvoir lentement pour se disperser, et doit néces-

sairement s'accrocher aux crocs qui forment comme une forêt épaisse sous l'eau, puisqu'il y en a quelquefois plus de dix mille sur un espace d'une verste ou d'une verste et demie au plus de longueur et d'une soixantaine de toises de largeur... Quand le pêcheur sent qu'un poisson a touché son croc, il le relève doucement pour l'accrocher et tire le poisson à lui, ce qui n'est pas difficile. Mais il arrive de prendre des poissons de 20 et même de 30 pouds, que non seulement un homme ne pourrait pas tirer hors de l'eau, mais qui ne pourrait même pas passer à travers le trou de la glace. L'heureux pêcheur appelle à son aide quelqu'un de sa compagnie ou petite société de six à quinze personnes que les pêcheurs forment entre eux, non seulement pour s'entr'aider pendant la pêche, mais aussi pour égaliser leurs chances de réussite, en divisant en parties égales entre les membres de l'association le produit de leur pêche.

« Comme la pêche ne peut être également heureuse partout, tout le monde se jette vers les endroits où elle commence à devenir particulièrement abondante, en abandonnant leurs trous pour en faire de nouveaux, de sorte que la masse des pêcheurs est dans un mouvement perpétuel de flux et de reflux sur l'espace étroit qui forme le théâtre de la pêche. La cohue est tellement pressée, et la glace est percée de tant de de trous que, malgré son épaisseur, elle cède souvent sous le poids, s'affaisse et se couvre d'une couche assez profonde d'eau qui se colore bientôt en rouge par le sang des poissons accrochés. Sur le rivage se passe une scène non moins animée d'achat et de vente, et c'est sur les lieux mêmes qu'on prépare le caviar frais ou liquide. Pendant cette pêche, comme en général pen-

dant les pêches d'hiver, on laisse l'ichthyocolle et la vésiga dans le poisson pour ne pas le gâter. Après avoir pris tout ou la plus grande partie du poisson d'une *yatove*, les pêcheurs quittent la glace et vont à la suivante, s'il y en a deux ou plusieurs dans l'espace désigné pour la pêche de la journée, mais il est sévèrement défendu de passer cette limite. »

La pêche au croc est la pêche favorite des Cosaques; avec la pêche au filet elle produit annuellement de 300,000 à 400,000 roubles.

En Sibérie, suivant Pallas, la pêche dure depuis le printemps jusqu'en automne. L'attirail nécessaire consiste dans une corde goudronnée de trente à quarantes brasses de longueur, à laquelle on fixe de distance en distance de petites cordelettes garnies chacune d'un hameçon pourvu lui-même, au moyen d'une ficelle de crin, d'un morceau d'écorce de tremble qui flotte sur l'eau. On attache des pieux de distance en distance à la corde qui tient par une de ses extrémités à une ancre en bois; à l'autre extrémité est un panier qui flotte; le tout est jeté dans les endroits les plus profonds du fleuve. L'ancre va au fond; la corde et les hameçons prennent la direction de l'eau; les Esturgeons et les Sterlets, qui nagent plutôt vers le fond que vers la surface, s'accrochent aux hameçons. Les pêcheurs font tous les jours la revue de leurs lignes, en les soulevant hors de l'eau pour en détacher les poissons.

Les Orotchones de Sibérie émigrent vers le printemps pour se rendre sur les rives du fleuve Amour et pêcher l'Esturgeon oriental par le même procédé. Les Manèges s'emparent du poisson au moyen de filets et de cordes; le plus souvent, une vedette est placée au-

dessus de l'eau, sur une grossière plate-forme, établie au sommet de trois poutres ; de ce poste elle indique le point où l'eau devient trouble, ce qui dénote la présence de l'Esturgeon aux pêcheurs qui, montés dans des canots, accourent à son signal pour harponner le poisson. Une pêche singulière, d'après le comte de Sabir, est celle qui se pratique sur les bords de l'Argoune, affluent de l'Amour ; alors que le fleuve est recouvert d'une couche de glace assez transparente pour que l'on puisse distinguer l'Esturgeon qui, en hiver, remonte vers la surface et se tient immobile, on frappe la glace à grands coups de maillet, de manière à étourdir le poisson qui se laisserait prendre à la main dès que l'on fait un trou dans la surface glacée.

Le long du Volga, la pêche était différente, suivant Bloch : « On choisit dans le fleuve un endroit convenable, puis on y enfonce une rangée d'arbres ou de pieux, qui traverse une partie du cours d'eau en faisant un angle obtus ouvert vers le courant. Après cela, on prend des claies, faites de branches d'arbres ou d'osier, et assez larges pour s'étendre depuis le fond jusqu'à la surface. On assujettit ces claies contre les pieux, de telle manière que le courant les y presse davantage. Cela forme une espèce de parc qui oblige les poissons remontant le fleuve de suivre sa direction et de chercher une autre issue. Or, dans l'angle du parc, est une ouverture d'environ deux ou trois brasses, qui sert d'entrée à une chambre carrée, formée aussi avec des pieux et de l'osier, et dans laquelle le poissson se prend... Dans chaque chambre il y a des choses préparées pour avertir de l'entrée du poisson et pour aider à le prendre. Au fond, est

étendu un filet de petites cordes ou un cadre d'osier : aux quatre coins, sont assujetties de fortes cordes avec lesquelles on peut lever cette machine, au moyen de deux fortes poulies. Au-dessus de l'ouverture de la chambre, on a une trappe faite de perches et d'osiers entrelacés, ou un filet monté sur une perche transversale, et qui s'étend devant l'ouverture... Dès que l'on remarque quelques mouvements à un morceau de bois qui sert d'avertisseur, on baisse la trappe : la chambre se trouve fermée : on lève la machine mobile qui est au fond, et on amène tout le poisson qui s'y trouve. Alors on prend le poisson avec un crochet, on baisse la machine, et on rouvre la chambre pour une nouvelle prise. »

Dans d'autres endroits, suivant Duhamel du Monceau, lorsque les eaux sont basses, l'on forme avec des pieux des palissades disposées en un angle au sommet duquel se trouve une cage de bois en grillage, dans les angles intérieurs de laquelle sont accrochés des morceaux de charogne. Les Esturgeons, attirés de loin par l'odeur, entrent précipitamment dans la cage, d'où ils ne peuvent sortir, sitôt que les deux tiers de la longueur du poisson ont franchi la porte, parce qu'ils se plient difficilement, et qu'ils s'embarrasent par leurs nageoires dans les barreaux de la cage. Les pêcheurs, avertis par le bruit que le poisson fait en se débattant, sortent promptement la cage hors de l'eau, assomment le poisson avec une massue, et le retirent par un des côtés de la cage, s'ouvrant comme une porte.

Aux environs d'Astrakan, la pêche se fait en canots et au moyen de grands filets.

Albert-le-Grand nous rapporte que de son temps

l'on s'emparait des Esturgeons endormis sur le sable, en les frappant d'un trident. Aujourd'hui encore, les pêcheurs de l'Adriatique se mettent à la poursuite de l'Esturgeon, manœuvrant de manière à le pousser vers le rivage; cela fait, ils effrayent l'animal en jetant de grands cris, et en frappant l'eau de leurs rames; le poisson se laisse échouer et sa capture est alors facile.

Partout la pêche de l'Esturgeon est très active; tout, dans ce poisson, en effet, est utile : la peau, la chair, les cartilages, la corde dorsale, les œufs, la graisse, la vessie natatoire.

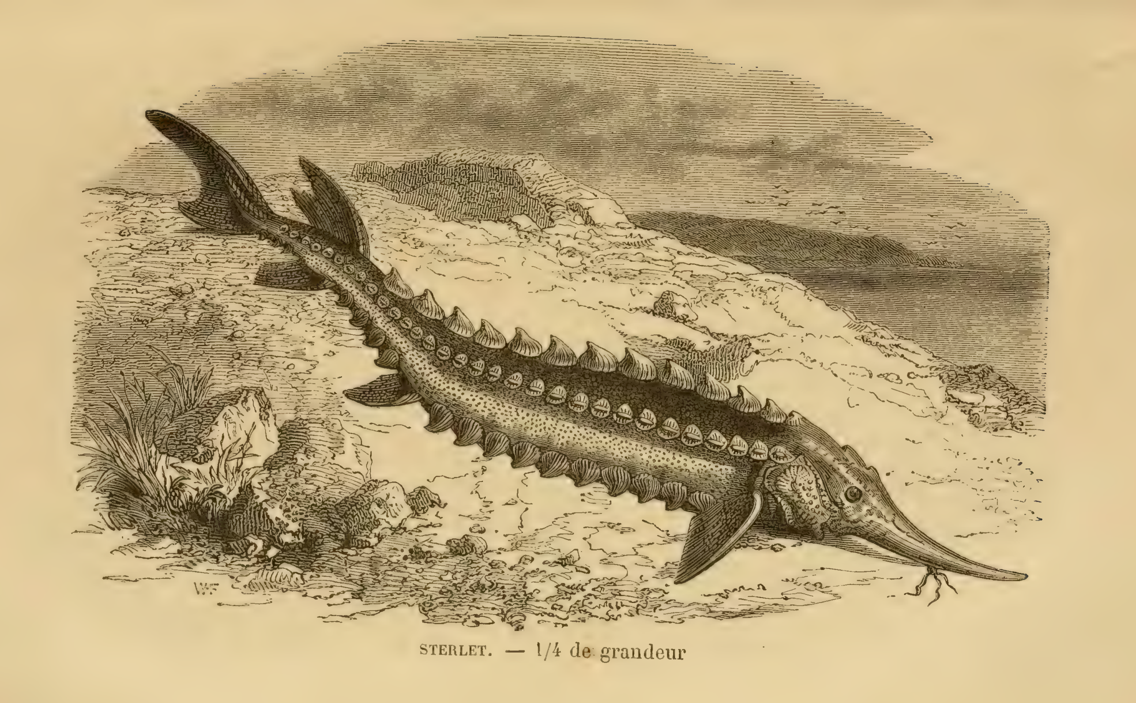
La chair de l'Esturgeon est d'une précieuse ressource alimentaire pour les peuplades de la Russie d'Europe et d'Asie. On emploie trois procédés principaux pour conserver ce poisson : on le gèle, on le sèche simplement, ou on le sale et le sèche ensuite; dans les lieux de pêche, et à peu de distance, on le mange frais. Le poisson gelé a presque toutes les qualités du poisson frais, ce qui permet de le vendre plus cher: ainsi l'Oural fournit-il en moyenne pour 525,000 roubles de poisson gelé, sur 675,000 de poisson salé. Dans les pêcheries de la Russie méridionale on fait généralement subir une dessication à l'air au poisson salé, surtout à celui qui doit être transporté au loin pendant la saison chaude.

Le balyk, essentiellement spécial à la Russie, se prépare surtout sur la partie sud de la Caspienne; ce n'est au fond que du poisson salé, puis séché à l'air, mais on met tant de soins et de précautions à cette préparation, que le poisson en acquiert un goût tout à fait spécial et jugé exquis. On choisit pour cela les Esturgeons les plus gras; on leur ôte la tête et la queue, ainsi que le ventre et les parties latérales du corps, ne

conservant que le dos ; les parties séparées sont salées à la manière ordinaire ; le dos de l'Esturgeon, resté entier, est mis à mariner dans des auges en bois de noyer, pleines d'une saumure à laquelle on ajoute du salpêtre, et parfois du poivre, des feuilles de laurier, des clous de girofle. Lorsque les pièces ont été suffisamment imprégnées de sel, on les retire des auges, on les lave à l'eau douce, puis on les fait sécher, d'abord au soleil, puis à l'ombre, dans des hangars exposés à tous les vents.

Le *Viaziga* ou *Vésiga* consiste dans la corde dorsale de l'Esturgeon séchée à l'air ; après avoir retiré les œufs et la vessie natatoire, l'on fait une incision suivant la longueur du poisson et on retire la corde sous la forme d'un long ruban ; cette corde, bien débarrassée du sang qui la souille par de nombreux lavages, est étirée et pressée de manière à perdre toute sa substance visqueuse ; puis les cartilages sont rincés jusqu'à ce qu'ils soient devenus très blancs, enfin séchés. Cette substance gonfle beaucoup lorsqu'on la cuit dans l'eau ; on l'emploie seule ou avec de la chair de poisson pour garnir les pâtés ; c'est son unique emploi.

Une préparation analogue se fait en Italie de temps immémorial ; en Vénétie principalement, on coupe en morceaux l'épine dorsale de l'Esturgeon, on la sale et on la fait fumer ; c'est ce que l'on nomme *chinalia* ou *spinachia*, et c'est un mets goûté. Les Ostiaks de l'Obi et de l'Yénissei ne font presque jamais cuire la corde dorsale des Esturgeons ; ils la mangent ordinairement crue, ainsi que la substance demi gélatineuse qui se trouve entre les vertèbres et les cartilages du poisson et c'est pour eux, suivant Pallas, un mets des plus délicieux ; mais ils ont grand soin de ne pas y toucher



STERLET. — 1/4 de grandeur

avec un couteau, dans la crainte que cela ne porte malheur à la future pêche; la pêche serait, du reste, tout aussi malheureuse, à ce qu'ils assurent, s'ils fendaient le ventre de l'Esturgeon en long, alors qu'ils le dépècent, aussi les femmes chargées de cette opération ont-elles grand soin d'ouvrir toujours le poisson par une incision faite en travers.

Suivant M. L. Souberan, le *Kouardouk* des Turcomans est une préparation faite avec le Bélouga de la manière suivante : le poisson est découpé dans sa longueur en tranches larges de deux doigts; ces tranches sont séchées à l'air libre, puis réduites en petits morceaux que l'on fait cuire pendant environ deux heures dans des chaudrons avec de la graisse de poisson; quand la bouilie s'épaissit et prend une teinte rougeâtre, ils la retirent du feu, la salent et laissent refroidir, pour l'entasser ensuite dans des vessies de Bélouga. Le *Kouardouk* se conserve parfaitement et sert aux Turcomans nomades, qui en sont très friands, pour préparer une soupe au poisson assez agréable au goût; on expédie cette préparation dans le pays de Khiva, en Boukharie, et même au delà.

Les Ostiaks ôtent de la vessie natatoire de l'Esturgeon toute la graisse qui l'entoure et la pendent à l'air libre pour la faire un peu sécher; ils la font ensuite bouillir dans un chaudron jusqu'à ce qu'elle nage sur l'eau, puis ils la broient dans de l'eau fraîche, lui donnent la forme d'un gâteau et s'en servent comme aliment. Ce n'est toutefois point là le principal usage de la vessie de l'Esturgeon qui sert principalement à faire la colle la plus estimée ou ichthyocolle.

La colle de poisson est préparée dans divers pays et peut, du reste, se fabriquer avec les vessies nata-

toires de tous les poissons, mais en Russie on ne l'obtient qu'avec le Corégone, la Carpe et l'Esturgeon.

Les vessies de Carpe sont séchées sur des tables où elles sont déposées bout à bout, ce qui les fait s'agglutiner en une grande feuille qu'on découpe ensuite à la hache; cette colle est de qualité inférieure, ainsi que la colle de Silure et de Corégone.

La colle d'Esturgeon est pour la Russie le produit le plus considérable de la pêche et il s'en expédie chaque année une grande quantité pour la fabrication du porter; d'après une liste de marchandises exportées de Saint-Pétersbourg pour l'Angleterre depuis 1753 jusqu'en 1793, Pallas nous apprend que les bâtiments anglais ont chargé en 1788 jusqu'à 6850 pouds de colle de poisson; or 1000 Grands Esturgeons ne rendent à peu près que sept pouds et demi de cette substance, mille Sterlets n'en donnent même pas deux pouds et demi, le poud équivalant à quarante livres; il n'est donc pas étonnant que l'ichthyocolle de bonne qualité se soutienne à un prix assez élevé, malgré l'abondance du poisson dans les eaux de la Russie et la modicité des salaires.

La colle la plus estimée est celle qui s'extrait du Sterlet. Après avoir ouvert le poisson et retiré soigneusement les œufs, on détache avec beaucoup de précautions la vessie natatoire très adhérente au corps; on la met dans des seaux que l'on transporte sur un point spécial du ponton ou radeau spécialement affecté au travail de l'ichthyocolle. Là, sous la surveillance d'un contre-maître, des femmes lavent la vessie à grande eau jusqu'à ce que toute trace de sang ait disparu. Les vessies sont alors pendues suivant leur longueur et plongées pendant quelques heures dans de

l'eau glacée, puis séchées au soleil, la surface interne étant placée en dessus ; dès que cette surface est devenue lisse et comme satinée, des ouvriers s'emparent des vessies et enlèvent avec précaution la membrane externe ; cela fait, les pelures, placées sur de grandes tables, sont examinées avec soin et débarrassées de toute l'ichthyocolle qui pourrait encore y adhérer ; ces rognures sont pétries entre les doigts, partagées en petits ronds et vendues comme une sorte inférieure ; les pelures sont salées et servent à l'alimentation ; la membrane interne qui constitue l'ichthyocolle de qualité supérieure est séchée et soumise à la presse avant d'être livrée au commerce.

On ne fait guère aujourd'hui d'ichthyocolle que par le procédé que nous venons d'indiquer ; il n'y a que peu d'années la préparation était encore la même qu'à la fin du siècle dernier, époque du voyage de Pallas.

La colle en lyre s'obtient avec le Sterlet ; c'est avec le Bélouga que se faisait la colle en feuilles. Les vessies, après avoir été bien dégorgées et séchées sur des tables ou sur des pièces d'écorces d'arbres, étaient découpées en rubans de la largeur de la main, puis fortement pliées en paquets de 200 à 400 bandes ; on les détrempait ensuite pendant quelques heures, puis on les foulait dans un tonneau pour former une masse compacte à laquelle l'ouvrier donnait une des formes demandées par le commerce : le petit crampon en forme de fer à cheval, le crampon d'Oural en forme de cœur, le collier de cheval, la carotte ; les droguistes distinguaient, du reste, à Paris, trois sortes de colle de poisson, la *lyre*, le *cœur*, la *livre* ; la première, que l'on nomme aussi *petit cordon* est la plus chère et la plus estimée ; la seconde qualité porte le nom de *gros cordon*. La troi-

sième sorte est la moins recherchée et se prépare encore sur les bords de la Baltique ; la peau, l'estomac, les intestins, les nageoires, la vessie natatoire de l'Esturgeon sont coupés en fragments, mis à macérer dans une quantité suffisante d'eau que l'on fait bouillir doucement; on étend la gelée ainsi obtenue sur des pièces de bois; elle se dessèche et acquiert alors l'aspect et la consistance du parchemin.

L'ichthyocolle d'Esturgeon la moins grasse est la plus estimée et l'on donne le nom de *colle des patriarches* à la qualité la plus belle qui se reconnaît à ce que sa surface est lisse, transparente, comme nacrée et satinée ; autrefois, en effet, l'ichthyocolle de qualité supérieure se préparait dans les pêcheries appartenant au patriarche de Moscou.

L'emploi de la colle d'Esturgeon paraît remonter à une haute antiquité; les Grecs et les Latins la connaissaient sous le nom d'ichthyocolle. Belon nous apprend, que de son temps, au seizième siècle « elle servait aux papetiers, libraires et parcheminiers, et encore à ceux qui font les instruments de musique, et aux menuisiers qui besongnent de marqueterie. »

L'ichthyocolle sert à une foule d'usages importants dans les arts et dans l'industrie. Son principal emploi en France est la clarification des vins et des liqueurs. La gelée d'ichthyocolle forme un vernis fin et translucide ; aussi les gaziers, les rubaniers s'en servent-ils pour donner du lustre et de l'apprêt à leurs tissus. La bonne colle à bouche, si fréquemment employée par les architectes et les dessinateurs pour fixer leur papier, est préparée avec de l'ichthyocolle dissoute dans de l'eau sucrée et aromatisée, puis rapprochée en consistance d'extrait. La tenacité de cette substance qui,

en séchant, présente ce précieux avantage de conserver toute sa transparence, fait qu'elle est employée pour fixer l'essence d'Orient, préparée comme l'on sait avec les écailles des Ablettes, dans les globules de verre qui forment les perles fausses; les Turcs ne montent leurs pierreries, et cette monture est fort solide, qu'au moyen de la colle d'Esturgeon dissoute dans de l'alcool chargé de gomme ammonium. On se sert fréquemment de l'ichthyocolle de qualité supérieure dans la confiserie et la pharmacie, pour préparer des gelées, des capsules ; elle est la base de nombreux bonbons. Enfin, c'est avec la colle de poisson et le taffetas que l'on fait ce sparadrap si utile dans les coupures légères et connu sous le nom de taffetas d'Angleterre.

Sur tout le littoral de la Méditerranée, les œufs de poisson conservés sont très recherchés et forment une préparation connue sous le nom de poutargue; ce sont surtout les œufs du Muge et de l'Esturgeon que l'on emploie, ce dernier poisson donnant le caviar.

On prépare actuellement en Russie deux espèces de caviar, le caviar liquide qu'on nomme aussi caviar à grains, et le caviar solide. Le caviar le plus estimé se fait avec les œufs de Bélouga; les œufs de l'Esturgeon et du Sewringa mélangés ensemble, donnent un caviar moins estimé; quant aux œufs extrêmement petits du Sterlet,ils fournissent un caviar qui est consommé sur place par les pêcheurs et les ouvriers.

D'après M. Danileswsky « on met le caviar qu'on a retiré du poisson et dont le noir ou le gris foncé est la couleur naturelle, sur un tamis composé d'un cadre en bois sur lequel on a tendu un filet en cordon ou en fil d'archal à mailles très serrées, à travers lesquelles les grains de caviar doivent pourtant facilement passer.

On étend le caviar sur ce tamis en le pressant entre les mains. Par ce procédé, les grains se séparent des parois de l'ovaire dont ils sont entourés, en tombant à travers les mailles du tamis dans un demi-tonneau ou un autre vase en bois, tandis que les fibres de l'ovaire entremêlées de graisse, restent sur le tamis. Quand on a l'intention de préparer du caviar liquide, on met dans le vase qui reçoit les grains de caviar du meilleur sel en poudre fine en proportion de une demie à quatre demi livres sur un poud de caviar, selon la saison et la température. Moins le caviar est salé, plus on l'estime; mais le caviar liquide peu salé ne peut être préparé que pendant les froids de l'hiver, car il ne se conserve un peu longtemps que gelé. Quand on remue le caviar avec le sel, il se sent au toucher d'abord comme une pâte homogène et liquide; mais bientôt les grains acquièrent plus de résistance en s'imbibant de sel, et on a la sensation comme si on remuait un tas de perles. C'est le signe que la caviar est fait à point. On le transvase alors dans des barils de tilleul, les seuls qui ne lui communiquent aucun goût désagréable. » Duhamel du Monceau raconte que de son temps, en 1771, l'on distinguait deux sortes de caviar liquide, l'un noir fait uniquement avec les œufs du Bélouga, l'autre rouge dans la composition duquel entrent les œufs du Sterlet et des autres espèces d'Esturgeons.

« Si on veut préparer du caviar solide, on verse dans le vase qui doit réunir les grains du caviar une dissolution de sel dont le degré de concentration varie selon la saison et la température. Pour que chaque grain s'imprègne bien de sel, on imprime à la saumure un mouvement circulaire, en la remuant avec

une pelle, toujours dans le même sens, puis on verse toute la masse sur un grand tamis en crin. Quand le liquide superflu s'est écoulé, on met le caviar dans des sacs de nattes; on place ces sacs sous presse pour en supprimer la saumure superflue et pour les comprimer en une masse compacte. Il va sans dire que cette compression écrase beaucoup de grains du caviar, dont le contenu s'écoule avec la saumure, raison pour laquelle ce caviar n'est jamais aussi délicat que le caviar liquide... On retire le caviar pressé des sacs, et on en remplit des tonneaux ou des barils et l'on foule fortement. Les barils sont toujours garnis en dedans de toile de serviette; c'est de là que provient le nom de *caviar à serviette*, sous lequel il est connu dans le commerce. La meilleure sorte de caviar solide, c'est-à-dire la moins salée et la moins pressée, se met aussi dans des sacs cylindriques longs et étroits qui ont l'aspect de grands boudins; c'est le *caviar à sac*. On en remplit aussi des boîtes de fer blanc qu'on ferme hermétiquement. Le caviar peu salé, empaqueté de cette manière, peut se garder assez longtemps, même pendant les chaleurs. Le caviar peut être plus ou moins gras, selon les qualités de poissons et le temps de la pêche. Quand on juge qu'il n'est pas assez gras, on verse dans le tonneau un peu de graisse de poisson, qu'on prépare exprès dans ce but, en la séparant des intestins de différentes espèces d'esturgeons et en la faisant fondre au bain-marie. Au caviar en boîtes on ajoute quelquefois de l'huile d'olive. » (Danilewski.) On prépare des qualités extra de ce caviar en le faisant mariner dans de la saumure à laquelle on ajoute de la canelle, du cardamone, de la muscade et des clous de girofle. Pour faciliter le transport du caviar

à travers les montagnes du Caucase, on le découpe, au sortir de la presse, en longs morceaux qu'on empile dans des outres.

Lorsque pendant l'été, les œufs de l'Esturgeon sont restés trop longtemps exposés à l'influence de l'air, il se crèvent souvent au moindre contact et servent alors à fabriquer une sorte de qualité inférieure, dite *Caviar à grains crevés*. On plonge les œufs, sans les faire passer au travers d'un tamis, dans une forte saumure jusqu'à ce qu'ils aient durci, puis on les empile dans des tonneaux pour les livrer au commerce.

Ce commerce est très important et donne lieu, chaque année, à un mouvement d'affaires réellement considérable. Certaines pêcheries, telles que celles de Bojik-Tromisel expédient annuellement jusqu'à 3,000 pouds, c'est-à-dire environ 48,000 kilogrammes de caviar. On peut évaluer à environ 160,000 pouds la quantité de caviar produite par les pêcheries de la Caspienne. Le meilleur caviar est sans contredit celui d'Astrakan ; le caviar de Bélouga est celui que l'on estime le plus, non qu'il ait un meilleur goût que les autres, mais parce que les grains en sont plus gros et offrent une plus belle apparence.

Dans la relation de ses voyages vers la fin du siècle dernier, Pallas raconte de la manière suivante la préparation du caviar sur les bords du Volga :« On nettoye les œufs de leurs peaux; on les met pendant une demi heure dans une forte saumure, en observant d'en broyer souvent entre les doigts, pour voir s'il en sort encore du lait ; dès que cette matière laiteuse ne paraît plus, on les retire de la saumure pour les étendre sur des châssis serrés, et les y faire égoutter. On les foule ensuite avec force dans des sacs, qui ont

la forme d'un capuchon, et qui sont suspendus à des perches. Après les avoir bien exprimés, on les met dans des tonnes et on les fait fouler par un homme qui a des bas de peau. »

On employait autrefois une autre méthode pour la préparation des œufs ; c'était le caviar à l'Arménienne ou caviar de Constantinople ; on le séchait au soleil après l'avoir salé pendant longtemps, de manière à ce que les œufs fussent presque secs et enveloppés de sel ; on ajoutait des épices à cette préparation.

Les œufs de l'Esturgeon ne sont pas les seuls avec lesquels on peut préparer le caviar. C'est ainsi que sur les rives du Don on en fabrique avec les œufs de la Carpe, pour l'usage des Juifs de Constantinople et de Moscovie, auxquels le Lévétique défend de se nourrir de poissons sans écailles ; ce caviar était connu en France dès la renaissance, aussi Bélon nous apprend-il qu'il se distingue facilement à sa couleur rougeâtre.

Depuis une trentaine d'années, l'on prépare en assez grande quantité les rogues de Sandres et de Brème, surtout chez les Cosaques de Couban, sur la mer d'Azof. La préparation est très simple ; on met les rogues, beaucoup plus résistantes que celles de l'Esturgeon, dans un tonneau, en les arrangeant par couches avec beaucoup de sel. Les rogues de Sandres sont apportées en Grèce et en Turquie ; celles de Brême trouvent à se vendre en Russie, mais seulement parmi les classes pauvres. Les œufs du Muge céphale de la Mer Noire se préparent de la même manière.

Le caviar en grains, tel qu'il nous est livré par le commerce, forme une masse assez analogue par sa couleur et sa consistance au savon vert de Hambourg ; son odeur est pénétrante, un peu ammoniacale, sa

saveur âcre et piquante. Ce produit est fort recherché dans toute la Turquie, en Russie, dans le sud de l'Allemagne et en Italie; il est vendu en grande quantité aux Grecs et aux Arméniens qui en consomment d'énormes quantités pendant leurs longs carêmes.



GRAND ESTURGEON — 1/30e de grandeur.

A notre époque, le caviar est peu recherché en France, mais vers le milieu du dix-huitième siècle, ce condiment, après avoir été longtemps oublié, acquit quelque faveur et parut avec distinction sur les tables les mieux servies. Aux quinzième et seizième siècles, les Provençaux recherchaient l'Esturgeon pour en préparer les œufs; ces œufs, séchés au soleil, saupoudrés de sel blanc écrasé fort menu, formaient une sorte de pâte qui était conservée dans des vases de terre vernissée remplis d'huile.

Le caviar passe pour échauffant et excitant; l'on s'en est servi dans les cas de débilité d'estomac si fréquents chez les vieillards et surtout si communs dans les pays chauds. Suivant Aldrovande, le Pape Jules II se servait de ce condiment et l'on attribue même sa mort à l'usage immodéré qu'il en faisait.

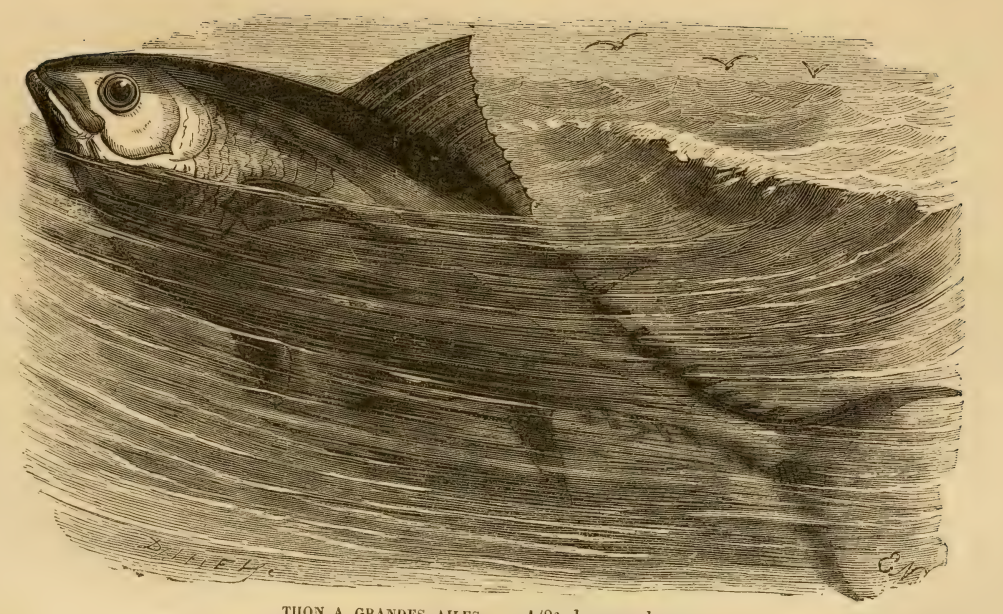
III

LE THON.



ous le nom de Thon, l'on confond sur nos marchés trois ou quatre poissons qui, bien que proches parents, ne se distinguent pas moins nettement les uns des autres, non seulement par leur conformation générale, mais encore par la qualité de leur chair; tels sont le Thon commun, le Germon ou Thon aux longues ailes, la Thonine, et la Pélamide ou Bonite à dos rayé.

Proche parent du Maquereau, le Thon commun a le corps fusiforme, très renflé en avant, la tête grande, faisant le quart de la longueur du poisson, le museau pointu; la première nageoire du dos s'étend jusqu'à la seconde, tandis que chez les Maquereaux un espace assez considérable sépare ces deux nageoires; les écailles qui revêtent le corps sont très petites, mais forment derrière la tête un corselet grand et nettement dessiné; la première nageoire, les nageoires du ventre et les pectorales sont d'un brun foncé, la nageoire de la queue est d'un brun plus clair; la seconde dorsale et l'anale ont une teinte d'un rouge jaunâtre ; la coloration du corps est d'un bleu plus ou



THON A GRANDES AILES. — 1/8e de grandeur.

moins foncé sur le dos, rappelant le bleu que prend l'acier poli, grisâtre sur les flancs et le ventre, avec des taches, nombreuses et rapprochées, d'un blanc d'argent.

Le Thon atteint un mètre et demi de long et même davantage; c'est, en effet, l'un des plus grands poissons de la mer. Aristote parle d'un individu âgé et qui pesait quinze talens ou douze cents livres, et qui avait deux coudées et une palme d'une pointe à l'autre de la nageoire de la queue. Pennant a décrit un Thon ayant sept pieds et dix pouces de long et pesant 460 livres ; Duhamel parle de Thons de cinq pieds de longueur qui pesaient plusieurs quintaux ; le docteur Moreau rapporte que, dans la nuit du 28 au 29 avril 1878, il a été pêché à Cette un Thon pesant 152 kilogrammes, ayant une longueur de près de deux mètres et une circonférence de un mètre et demi.

En Sardaigne, d'après Cetti, le Thon qui pèse moins de cent livres porte le nom de *Scampirro* ; de cent à trois cents livres, ce n'est encore qu'un *Mezzo Tonno* (Demi-Thon) ; quand il atteint ce dernier poids il commence à être vraiment un Thon, mais il peut arriver à un poids plus considérable ; les Thons de mille livres ne sont pas très rares ; parfois il s'en pêche d'énormes, de dix-huit cents livres. On peut supposer, d'après Cetti, que pour cette espèce, contrairement à ce qui se remarque pour la plupart des poissons, le mâle arrive toujours à une taille plus grande que la femelle ; en effet, les Thons les plus gros qui se prennent dans les filets ont toujours des laitances.

Suivant Lacépède, les anciens « donnaient différents

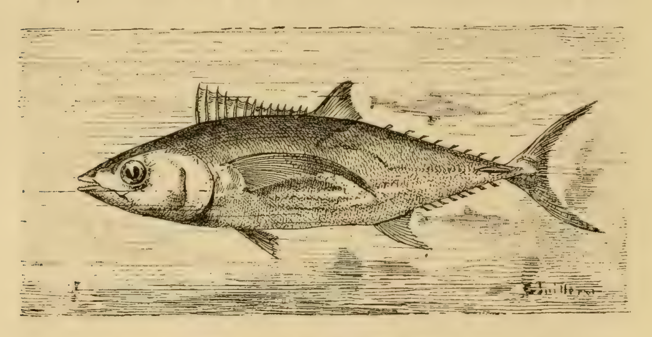
noms au Scombre dont il est parlé ici, suivant l'âge et par conséquent le degré de développement de ces animaux. Pline rapporte qu'on nommait *Cordyle* les Thons très jeunes, qui venant d'éclore dans la mer Noire, repassaient pendant l'automne dans l'Hellespont et dans la Méditerranée, à la suite des légions nombreuses des auteurs de leurs jours. Arrivés dans la Méditerranée ils y portaient le nom de *Pélamides* pendant les premiers mois de leur croissance et ce n'était qu'après un an que la dénomination de *Thon* leur était appliquée. »

Le Germon ou Thon aux longues ailes est connu sous le nom de *Longue oreille* sur les côtes du Poitou et de la Guyenne, de *Thon blanc* et d'*Alot* à Bayonne et à Saint-Jean de Luz, de *Thoun* à Cette, d'*Alalonga* à Nice. Ce poisson présente à peu près les mêmes formes que le Thon commun dont il diffère par ses longues nageoires pectorales; le dos et les flancs sont d'un bleu noirâtre, les côtés et les parties inférieures du corps d'un gris bleuâtre; certains individus ont dans le bleu du dos des lignes argentées ; la taille ne dépasse guère un mètre.

Chez la Thonine ou *Tonna* des pêcheurs de Cette, le museau est plus court et le corselet beaucoup moins étendu que chez le Thon ; ce poisson est très remarquable par les lignes noires contournées et anguleuses qui ornent le dos d'un bleu d'acier; les côtés de la tête, les flancs et le ventre sont argentés ; quelques taches y sont semées irrégulièrement. La Thonine arrive presque à la taille du Thon ; Risso dit que sa chair est d'un beau rouge et de bon goût, et que l'on pêche de ces poissons en mai, juillet et octobre dans les parages de Nice.

Tandis que les Thons proprement dits ont les dents des mâchoires fines et grêles, les Pélamides ont les dents fortes et aiguës.

La Pélamide ou Bonite à dos rayé est de temps en temps apportée sur le marché de Paris, surtout pendant les mois d'août, septembre et octobre ; c'est un poisson plus allongé que le Thon, au museau plus pointu, plus long, à la gueule plus fendue. La coloration varie avec l'âge ; chez les jeunes individus le dos est



THON. — 1/12e de grandeur.

bleuâtre ; les côtes et le ventre sont d'une teinte argentée ; dix à douze bandes verticales, d'un beau bleu, descendent sur les flancs ; chez les adultes, le dos, bleuâtre, est marqué de lignes d'un bleu foncé disposées obliquement ; le ventre est argenté. La Pélamide qui est un excellent poisson, plus estimé même en Sicile que le Germon, habite la Méditerranée ; il est assez commun à Nice pendant les mois d'avril, septembre et octobre; il est rare dans la baie de Gascogne et l'on n'a signalé sa présence qu'accidentellement sur les côtes de Bretagne et dans la Manche.



NICE.

Nous ne mentionnerons que pour mémoire l'Auxide ou Boniton, ce poisson se prenant dans les madragues à Thon, depuis le mois de mai jusqu'au mois de septembre ; sa chair, d'un rouge foncé, passe, en effet, pour indigeste et de mauvais goût. La forme du poisson est celle d'un Thonine, mais un peu plus grêle; le dos est orné de lignes irrégulières et de taches d'un bleu noirâtre ; le dos est d'une belle couleur indigo, les flancs passant au bleu de ciel.

Le Thon se nourrit de Sardines et probablement de beaucoup d'autres poissons, mais l'Orphie semble sa proie de prédilection. C'est un animal timide et peureux, et l'on raconte qu'à la vue de son ennemi, le Requin, il gagne le fond de la mer, se tient dans les algues et ne quitte plus son abri tant que le Requin est en vue. Quand ce poisson voyage et que la mer est calme, toute la troupe s'arrête souvent pour chasser et jouer à la surface des eaux, ne se remettant en marche que lorsque le vent vient à souffler. Il est certain que les Thons frayent dans la Méditerranée, que les petits y éclosent vers le mois de juin, et y croissent avec une étonnante rapidité.

Le Thon se trouve sur toutes les côtes de la Méditerranée et se rencontre également sur les côtes du Portugal et dans le golfe de Gascogne, ne paraissant guère remonter plus loin que l'Adour ; d'après M. Moreau il est assez commun certaines années à Saint-Jean de Luz, de telle sorte qu'à la fin de juillet et au commencement d'août 1875, la pêche a été abondante et même très abondante dans cette localité ; excessivement rare à Arcachon, le Thon se trouve accidentellement sur les côtes du Poitou et dans la Manche.

Dans la Méditerranée l'on constate que les Thons

suivent une certaine direction, de telle sorte que l'on a admis que ces poissons ne seraient que de passage dans cette mer. Entrée au printemps par le détroit de Gibraltar, la troupe se diviserait en deux colonnes; l'une suivrait les côtes d'Espagne, de France et d'Italie, passerait entre l'île d'Elbe et la Corse, pour se rendre sur les côtes de Sardaigne; le gros de l'armée longeant les côtes d'Afrique, remonterait jusqu'au Bosphore et se rendrait dans la mer Noire et dans la mer d'Azof, où aurait lieu la ponte.

Les migrations des Thons ont été décrites avec grand soin par les anciens.

D'après le voyage d'Etienne Marchand dont la relation a été publiée par Claret Fleurieu à la fin du siècle dernier « on dit que les Thons se rangent en une sorte d'ordre de bataille et par cette disposition forment un carré. On prétend qu'ils passent au printemps de l'Océan dans la Méditerranée... On dit que les Thons entrent dans le Pont-Euxin par le rivage qui est à droite, et qu'ils en ressortent par celui qui est à gauche; il fallait bien trouver une raison à la différence constante de cette route dans l'aller et le retour, et les anciens n'étaient jamais embarrassés quand il s'agissait d'imaginer; aussi Aristote et Pline affirment-ils que le Thon voit plus clair de l'œil droit que de l'œil gauche. Ce changement de route tient au changement du vent qui, dans une saison souffle du midi, tandis que, dans l'autre, il souffle du nord. »

L'on pense généralement aujourd'hui que les Thons n'accomplissent pas les grandes migrations que l'on leur attribuait et qu'ils vivent et restent dans la Méditerranée, changeant de profondeur suivant les

saisons ; quelques animaux peuvent bien passer dans l'Océan, mais par exception. On a affirmé cependant que les bandes de Thon qui se montrent sur les côtes de Provence et de Ligurie se dirigent dans un sens, tandis que vers la fin de l'été ils suivent une direction opposée ; le fait est loin d'être prouvé, bien que dans certaines localités la pêche ait lieu à deux époques, l'une dite d'aller, l'autre de retour, tandis que dans d'autres localités la pêche dite de retour n'est pas connue. Sur plusieurs points des côtes d'Espagne, les Thons, d'après les observations de Duhamel du Monceau, arriveraient par flottes distinctes; la première est formée des gros Thons, pesant de quatre à cinq quintaux ; les Thons de la seconde flotte, moins gros, ne pèsent que de deux à trois quintaux ; la troisième flotte est composée d'animaux plus petits ne pesant que de quarante à cent cinquante livres.

La pêche du Thon se fait dans la Méditerranée depuis la plus haute antiquité et c'était surtout la ville de Byzance que cette pêche enrichissait. Les bancs de poissons, arrivés aux îles Cyanées, entraient dans le Bosphore de Thrace ; un rocher d'une blancheur éclatante, s'élevant en face de Chalcédoine, sur la côte asiatique, effrayait ces animaux qui entraient dans le golfe de Byzance. C'était à cause de cette abondance de Thons que le promontoire avait pris le nom de Corne d'Or et que les médailles de l'antique capitale du Bas-Empire portaient l'image du poisson qui enrichissait toute la contrée. Apollon avait appelé Chalcédoine la *ville des Aveugles*, ses fondateurs n'ayant pas su reconnaître l'infériorité de la position choisie par eux.

La réputation de Byzance s'est longtemps conservée et de Hammer dit encore au siècle dernier que la

GIBRALTAR.

marée de Constantinople est la première du monde. Gryllus parle de cette pêche dans des termes faits pour étonner ; « les Thons, dit-il, y abondent plus qu'à Marseille, à Venise et à Tarente. D'un seul coup de filet on remplirait vingt navires ; on peut prendre des Thons sans filets et avec la main, (ce qu'avait déjà affirmé Strabon) ; on peut, lorsqu'ils remontent vers le port en troupes serrées, les tuer à coup de pierre. Les femmes en prennent seulement en suspendant de leurs fenêtres dans l'eau un panier avec une corde ; enfin, sans avoir besoin d'avancer les mains on y pêcherait des Pélamides de quoi approvisionner la Grèce entière et une grande partie de l'Europe et de l'Asie. »

D'après Cuvier et Valenciennes, la pêche du Thon était également très ancienne vers le détroit de Gibraltar. « Les Phéniciens, écrivent-ils, l'avaient établie de très bonne heure du côté de l'Espagne, et lui avaient donné une grande activité en dehors et en dedans des colonnes d'Hercule ; aussi le Thon paraît-il sur les médailles phéniciennes de Cadix et de Carteia. Ce genre d'industrie se propagea dès lors sur ces côtes. Les salaisons d'Espagne, ainsi que celles de Sardaigne, passaient du temps des Romains pour être beaucoup plus tendres et d'un goût plus agréable que celles de Byzance ; on les payait plus cher. Leur qualité savoureuse était attribuée, d'après Strabon, à la quantité de glands qui tombaient d'une petite espèce de chêne, fort commun sur ces côtes, et l'on était venu à croire que c'était dans le fond même de la mer que croissaient les chênes qui produisaient ces glands, et qui n'étaient peut-être réellement que des fucus. »

La pêche du Thon n'est plus faite en grand aujourd'hui à Constantinople, ni dans la mer Noire. Les pê-

cheries des côtes d'Espagne, surtout celle de Cadix, donnaient encore au siècle dernier de grands revenus aux ducs de Médina-Sidonia, leurs propriétaires privilégiés. On y employait jusqu'à cinq cents hommes; ces pêcheries sont de nos jours presque complètement abandonnées, parce que, suivant Cetti, le tremblement de terre qui détruisit Lisbonne en 1755, a changé la nature de la côte et déterminé les Thons à se jeter de préférence sur la rive d'Afrique.

Aujourd'hui, c'est en Catalogne, en Provence, sur les côtes de Ligurie, en Sicile et en Sardaigne que cette pêche est le plus active; elle se fait surtout de deux manières, à la thonaire et à la madrague.

D'après Duhamel, vers le milieu du siècle dernier une pêche toute particulière avait lieu à Cadix. De petits bateaux sont montés par quatre hommes; un des pêcheurs tient à la proue un flambeau allumé, tandis que deux autres debout de chaque côté de la barque guettent les Thons que la lumière attire, et les transpercent avec une fouanne, souvent même avec une épée; l'on tue ainsi de très beaux poissons, surtout quand la mer est calme.

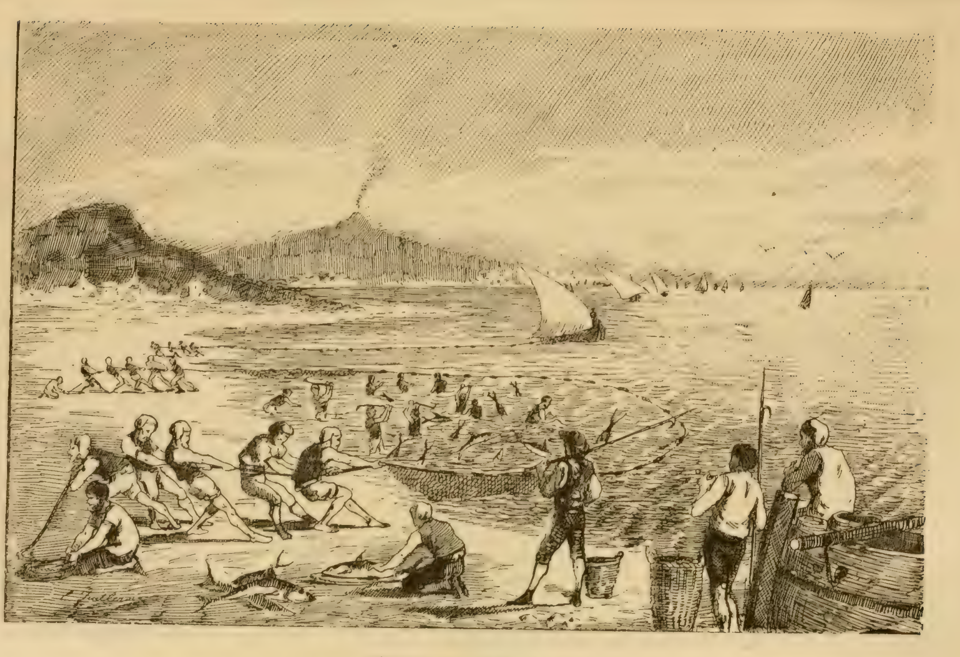
La thonaire est employée depuis longtemps sur les côtes de Provence et du Languedoc pour prendre le Thon; une charte de René, datée de 1447, accordée en effet, aux pêcheurs de Marseille, fait mention de cet engin de pêche. Il se compose de trois pièces de filet d'environ quatre-vingts brasses de longueur chacun; la chute ordinaire, c'est-à-dire la hauteur de la partie plongée dans l'eau, est de six brasses que l'on peut doubler au besoin, en mettant deux pièces l'une au-dessus de l'autre; le Thon, au moment de la pêche, restant toujours à la surface de la mer, l'on fait flotter

le filet à l'aide de bouées ou de grosses pièces de liège. L'une des extrémités du filet est fixée à un pieu fiché sur le rivage, l'autre se porte en mer, d'abord en ligne droite, puis en revenant sur lui-même ; on lui fait décrire un long circuit et les pêcheurs reviennent au point d'où ils sont partis. Les Thons, suivant presque toujours les côtes par crainte des Requins et des Dauphins, leurs ennemis, dit-on, rencontrent le filet tendu qui les arrête et bientôt les effarouche ; ils ne peuvent franchir la barrière qui s'oppose à leur passage et le plus grand nombre d'entre eux s'emmaille et s'embarrasse dans le rets ; c'est à ce moment que saisissant l'extrémité libre du filet, les pêcheurs le ramènent vers la terre emprisonnant tous les poissons qui se trouvent pris dans l'enceinte. Cette pêche est dite faite au *Thonaire de poste* ou *Courbière de poste*.

La *Courantille* est une thonaire que l'on laisse dériver ; elle est formée de trois ou quatre pièces de filet dont une extrémité est attachée à un batelet qui dérive de telle sorte qu'après avoir placé l'appât à un endroit, on le relève le lendemain deux ou trois lieues au delà, suivant la force du courant ; les nuits obscures sont les plus avantageuses pour cette pêche qui se fait sur les côtes de Provence.

Vers le milieu du siècle dernier, la pêche à la thonaire était très active à Collioure ; dans son dictionnaire publié en 1757, Duhamel du Montceau décrit avec grands détails et d'une manière vraiment charmante la manière dont se faisait cette pêche à laquelle étaient employés plus de soixante bateaux et qui se pratiquait d'ordinaire pendant les mois de juin, juillet, août et au commencement de septembre.

« La ville de Collioure entretient pendant toute la



PÊCHE A LA THONAIRE.

saison, dit Duhamel, deux hommes entendus qui se tiennent sur deux promontoires élevés au bord de la mer, pour observer quand les Thons abondent sur la côte, car il s'en montre quelquefois un si grand nombre qu'on les y voit par bandes de deux à trois mille à la fois. Quand le temps est beau, ces gardiens, apercevant venir de loin ces poissons, en avertissent les pêcheurs en déployant un petit pavillon blanc, au moyen duquel ils annoncent non seulement l'arrivée des Thons, mais de plus ils parviennent à désigner l'endroit de la côte où les poissons abondent. Aussitôt qu'on aperçoit ces signaux, tous les enfants parcourent les rues avec des cris de joie, annonçant cette pêche au peuple; alors, jusqu'au moindre habitant, bourgeois, marchands et les artisans, même les troupes, quittent leurs occupations, courent à la marine, où tous les patrons débarquent leurs filets ordinaires, pour prendre chacun dans leurs bateaux une pièce de filet de thonaire avec des cordages et tout ce qui est nécessaire pour cette pêche; ils reçoivent en même temps dans leurs bâtiments autant de monde qu'ils en peuvent contenir pour les aider à faire cette grande pêche. Ces bateaux, ainsi équipés, forment quatre divisions commandées chacune par un chef, que la communauté de Collioure choisit toutes les années parmi les pêcheurs les plus expérimentés, et qu'on nomme Capitaine; alors ils partent, sans perdre de temps, pour se rendre à force de rames à l'endroit où les gardiens indiquent avec leurs pavillons que la pêche doit se faire. » Ces bateaux étant rassemblés, on jette à l'eau les pièces de filet, de manière à en former une enceinte demi-circulaire croisant, autant que faire se peut, les bancs de poissons; la cavité de

l'enceinte est tournée vers le rivage; les Thons, animaux craintifs, subitement arrêtés dans leur marche et n'osant s'approcher du filet dont la vue seule les effraie, veulent retourner en arrière; c'est alors, qu'à l'aide de nouveaux filets tenus en réserve, on forme une seconde enceinte concentrique à la première, en ayant soin d'y laisser pendant quelque temps une ouverture pour que les Thons puissent passer d'une enceinte dans l'autre; en continuant de diminuer ainsi, par des clôtures successives, et toujours d'un plus petit diamètre, l'espace dans lequel les Thons sont emprisonnés, on les ramène peu à peu vers la plage, jusqu'à ce que l'on ne soit plus que par trois ou quatre brasses d'eau. On jette alors un grand et dernier filet que l'on nomme le bouclier et qui est pourvu d'une manche, c'est à dire d'un fond prolongé en cône. Les Thons, après avoir tourné autour de ce filet, dont les ailes sont courtes, s'enfoncent dans la poche; les deux bras du filet viennent aboutir à terre où on l'amène à force de bras; le carnage commence alors et les poissons sont tués à coup de croc. Cette pêche donnait à Collioure jusqu'à deux ou trois mille quintaux de Thons en un seul coup; pendant un printemps dont on a gardé le souvenir dans le pays, on prit en une journée seize mille Thons, dont chacun pesait de dix à quinze kilogrammes.

La pêche à la madrague se fait aujourd'hui surtout sur les côtes de la Calabre et de la Sicile.

Les anciens s'emparaient du Thon à peu près comme nos marins actuels; la description que donne Œlien de la pêche, telle qu'elle se faisait sur les côtes du Pont-Euxin, ressemble tout à fait à celle que nous venons de faire connaître, d'après Duhamel du

Monceau ; dans sa géographie, Strabon marque avec soin les endroits où se tenaient des hommes devant avertir de l'arrivée des poissons, absolument comme on le fait de nos jours ; ces stations, que l'on nommait Thymnoscope, étaient surtout Populonium et Porto-Ercole, sur la côte d'Etrurie, et le cap d'Ammon, sur la côte d'Afrique.

Concurremment avec la thonaire, les anciens se servaient de filets semblables à la madrague ; la description de la pêche au Thon, telle que la donne Oppien, est celle de l'appareil qu'emploient aujourd'hui encore les pêcheurs de la Méditerranée. « Les filets, dit le poète grec, pareils à une ville, s'avancent en pleine mer ; ils ont leur vestibule, leurs portes, leurs chambres intérieures ; les poissons s'y jettent en foule, et la prise en est considérable. »

La madrague, est, en effet, l'engin de pêche le plus compliqué et, comme le dit Brydone, elle peut être comparée à une espèce de château aquatique, construit à grands frais.

Par un fonds sablonneux et dont la pente, du rivage à la pleine mer, est régulière, l'on commence par établir, obliquement à la côte, une grande ligne de petits filets qui a parfois plus d'un kilomètre de longueur, et que l'on nomme la *queue de la madrague* ; il faut atteindre, en effet, des fonds de près de quarante mètres pour établir le corps de l'appareil. Celui-ci, sensiblement parallèle à la côte, forme une sorte de poche que l'on divise par des pièces de filets en compartiments, généralement au nombre de quatre. La dernière chambre, que l'on nomme le *Corpou* ou la *Chambre de mort* est formée de filets, non seulement sur les côtés, mais encore au fond. La seconde chambre

qui porte le nom d'*Izolette*, est située à l'endroit où la queue vient se réunir au corps de la madrague et s'ouvre sur la mer. Tout l'appareil est tenu verticalement, en haut par des flottes de liège ou par de petits barils goudronnés, en bas par un poids énorme de lest de pierres ; de fortes ancres assujettissent encore le tout, car il ne faut pas que les madragues puissent obéir à l'action des vagues. Une telle installation, coûtant très cher et nécessitant un nombreux personnel, ne peut avoir lieu que par association des pêcheurs entre eux.

Les Thons, arrivant en troupe serrée et côtoyant la côte, suivant leur habitude, sont arrêtés par la queue de la madrague, qu'ils côtoient ; ils entrent fatalement dans l'*Izolette*, où ils se précipitent en foule ; à ce moment le filet-porte qui sépare l'izolette de la chambre suivante est levé et les Thons s'élancent dans cette chambre ; pour les faire avancer toujours vers le compartiment fatal, les pêcheurs placent derrière les poissons un grand filet verticalement tendu au moyen de deux bateaux dont chacun soutient un des angles supérieurs du filet ou *engarre*. Lorsque le chef de la pêche juge que tout le poisson a passé dans la chambre de mort, l'on ferme rapidement l'entrée du *corpou* à l'aide d'un filet qui repose sur le fond et qu'on fait remonter tout à coup ; un guetteur, placé dans une barque près de la porte du *corpou*, avertit à l'aide de signaux que la bande de Thons tout entière est prisonnière. Les barques chargées de pêcheurs s'avancent alors vers le *corpou* qu'elles entourent en le soulevant de manière à le faire monter près de la surface de l'eau. Le carnage commence ; en vain les Thons se débattent-ils, cherchant à se défendre désespérément

ou à prendre la fuite; les malheureux sont harponnés ou assommés au fur et à mesure qu'ils apparaissent et bientôt la mer est teinte de leur sang. Une levée de madrage, quand le *corpou* est prêt à rompre avec son riche fardeau, est vraiment un spectacle dont les témoins ne peuvent parler sans une sorte d'enthousiasme ; aussi accoure-t-on souvent de très loin pour y assister. Etant donnée la Méditerranée et son beau ciel pour cadre, une telle pêche devait tenter le pinceau d'un peintre de talent ; aussi notre célèbre Vernet en a-t-il fait le sujet de l'un de ses tableaux les plus animés.

M. de Quatrefages, ayant été témoin sur les côtes de Sicile d'une levée de madrague l'a racontée avec son charme habituel et nous ne croyons mieux faire que de laisser la parole au savant professeur :

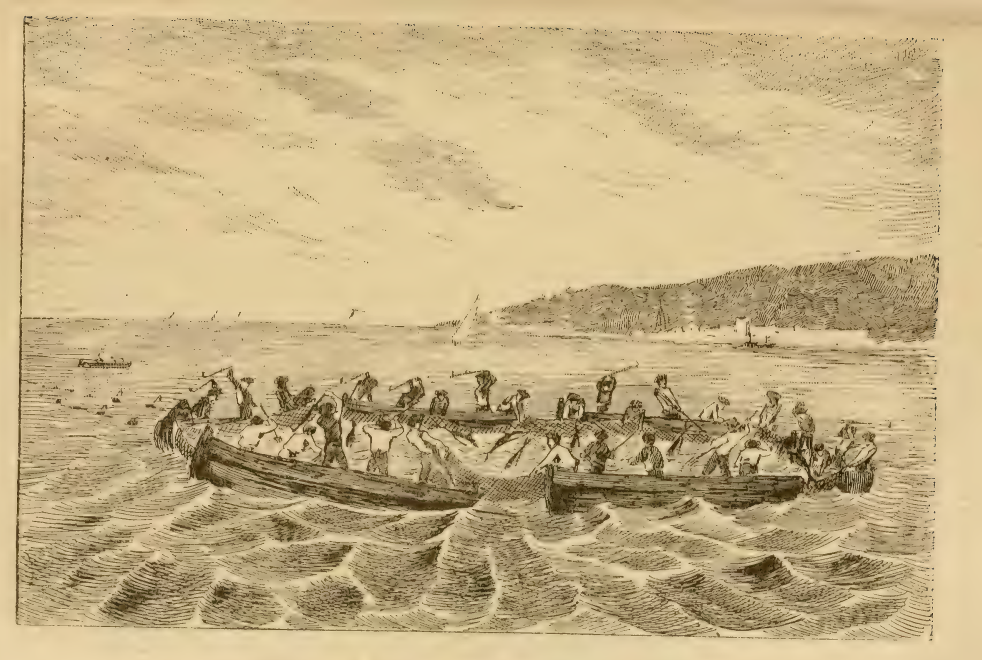
« Cinq cent cinquante Thons, poussés de chambre en chambre par des portes qui se refermaient derrière eux, sont arrivés dans la dernière, dans la *chamb e de mort*. Celle-ci possède un plancher mobile, formé par un filet que des cordages permettent de ramener du fond à la surface. Toute la nuit, on a travaillé à l'élever peu à peu, et maintenant chacun de ses bords repose sur un des côtés du carré formé par des barques. En face de nous se tient le propriétaire de la *thonaire*, entouré de son état-major, d'un groupe gracieux de dames venues de Palerme pour assister au spectacle qui se présente. A droite et à gauche, les deux barques principales portent l'armée des pêcheurs. Ces barques, entièrement vides et découvertes, attendent leur chargement. Seulement une longue poutre, allant d'une extrémité à l'autre, laisse entre elle et le bord une sorte de couloir étroit, où se pressent deux cents marins accou-

rus de vingt lieues à la ronde. Demi-nus, montrant leurs membres athlétiques couleur de cuivre rouge, ces hommes attendent, en frémissant d'impatience, le moment d'agir. Leurs yeux brillent sous leurs bonnets phrygiens de couleur brune ou écarlate ; leurs mains agitent les instruments de mort, larges crochets aigus et tranchants, tantôt adaptés à de longues perches, tantôt placés au bout d'un manche court, massif, et muni de profondes entailles pour donner plus de prise à la main. Au milieu de l'enceinte, une petite yole toute noire, manœuvrée par deux rameurs, porte le chef de pêche. C'est lui qui commande la manœuvre, qui stimule les travailleurs et transporte les hommes d'un côté à l'autre, là où il est besoin de renfort.

« Cependant les cabestans placés aux extrémités du filet n'ont pas cessé de tourner, et le plancher mobile du *corpou* s'élève d'autant. De plus en plus refoulés vers le haut, les Thons commencent à se montrer. Grâce à la transparence de l'eau, on les voit parcourir en tous sens, avec une irrégularité inquiète, la vaste poche qui les enserre. Déjà quelques-uns rasent la surface et s'élancent en bondissant. Malheur à ceux qui viennent à portée des barques. Des mains de fer s'allongent aussitôt et enfoncent dans leurs flancs des griffes acérées. D'ordinaire les blessés échappent à ces premières attaques. Pleins de vie et de force, jouissant de toute la liberté de leurs mouvements dans ce bassin encore assez étendu, ils s'arrachent aux mains de leurs ennemis, laissant seulement au fer des crampons quelques lambeaux ensanglantés ; mais aux cris cadencés des matelots, les cabestans tournent toujours, et le filet impitoyable monte de plus en plus. La yole du chef de pêche chasse les Thons vers les

bords. Les blessures se multiplient. Déjà quelque poisson, plus profondément atteint, a ralenti sa course, et de temps à autre montre son large ventre argenté que raye un ruisseau de sang noirâtre. A chaque nouveau coup qu'il reçoit, sa résistance diminue. Bientôt il s'arrête un instant, et cet instant suffit: dix crampons s'enfoncent à la fois dans ses chairs, vingt bras se roidissent et le soulèvent au-dessus de l'eau. En vain la peau se déchire; le crampon qui vient de lâcher prise s'élève, retombe, s'enfonce de nouveau, et bientôt le malheureux animal est hissé jusque sur le bord. Aussitôt deux hommes le saisissent par ses nageoires pectorales, le font glisser sur la poutre placée derrière eux et le lancent dans la cale.

« Mais le filet mobile monte sans cesse, et le troupeau des Thons se découvre en entier. Pressés les uns contre les autres, on voit ces monstrueux poissons s'élancer avec désespoir entre les parois flexibles du *corpou*, montrer leur dos noir moucheté de larges taches jaunes, ou fendre la surface de l'eau avec leur grande nageoire en croissant. Au milieu d'eux bondissent quelques Espadons au long nez terminé en lame d'épée. Enivrés par le spectacle de la proie qui s'offre à leurs coups, les marins frappent et plus vite et plus fort. La pêche devient alors une vraie boucherie. Dans cette foule serrée, on ne distingue plus les individus. Ce ne sont que têtes violemment agitées, que bras rougis qui s'élèvent et s'abaissent, que harpons qui se croisent et se heurtent. Tous les yeux étincellent, toutes les bouches poussent des cris de triomphe, des clameurs d'encouragement. Les eaux du *corpou* se teintent de sang. A chaque instant de nouveaux Thons tombent dans la cale. Les morts, les mourants



PÊCHE A LA MADRAGUE SUR LES CÔTES D'ITALIE.

s'amoncellent, et les barques, bientôt insuffisantes, s'enfoncent sous leur charge demi-vivante.

« Après deux heures de carnage, l'épuisement commence à se faire sentir; les Thons deviennent rares, et leurs ennemis auraient trop à attendre. Aussitôt une barque se détache, s'écarte de chaque côté de l'enceinte, et les deux principales se trouvent plus rapprochées de moitié. Les cabestans se remettent à jouer, et les pêcheurs impatients leur viennent en aide. Les mains s'enfoncent dans les mailles, les crochets aident les mains. Ces efforts, d'abord désordonnés, ne produisent pas grand résultat; mais le sifflet du chef se fait entendre. Des chants cadencés s'élèvent: sous l'influence du rythme, les mouvements se coordonnent, s'harmonisent, et à chaque cri le filet monte de quelques lignes. Bientôt il est presque à fleur d'eau; il est temps de se remettre à l'œuvre. La yole, jusque-là simple spectatrice, prend alors une part active à l'action. Montée par quelques pêcheurs d'élite, elle poursuit les Thons dans l'espace étroit qui leur reste, les atteint avec de longs harpons, et les pousse aux crochets des barques qui les enlèvent.

« Je dois le dire, ce spectacle, que nous avions désiré, nous laissa tristes et mécontents : cette tuerie nous avait péniblement affectés. Peut-être l'impression eût-elle été différente si les pêcheurs avaient eu l'ombre du danger à courir, si seulement les Thons avaient pu rugir en se débattant; mais ces luttes si complètement inégales, ces agonies muettes où des mouvements convulsifs accusent seuls les angoisses des victimes, nous avaient réellement impressionnés. Quant à nos matelots, ils étaient radieux. Pêcheurs, ils ne pouvaient sentir et voir qu'en hommes de leur

profession, et la pêche avait été superbe. En trois heures ils avaient harponné 534 poissons, pesant environ 80 kilogrammes en moyenne. On savait d'ailleurs que les chambres de la madrague renfermaient encore près de 400 prisonniers. Le propriétaire pouvait donc compter, dès le début de la campagne, sur environ 72,000 kilogrammes de chair de Thon, représentant une valeur d'au moins 43,000 francs. »

L'installation d'une madrague ne peut avoir lieu, on le comprend facilement, que dans une mer n'ayant pas de marées ; aussi dans l'Océan la pêche se fait-elle d'une autre manière.

Bien que dans le golfe de Gascogne, le Thon ordinaire ne soit pas rare, c'est surtout le Germon ou Thon aux longues ailes qui est capturé sur nos côtes océaniques.

Le Germon arrive dans la baie de Biscaye vers le mois de juin, quelquefois à la fin de mai, reste dans ces parages jusqu'au commencement d'octobre ; il est commun, pendant l'été, sur les côtes du Poitou, et les pêcheurs de l'île d'Yeu le prennent souvent en quantité aux Sables d'Olonne ; on le capture aussi sur les côtes de Bretagne ; il est très rare plus au nord.

Fort voraces, les Germons font leur proie de mulets, de sardines ; ils nagent presque toujours en grandes troupes et il est facile de suivre leur marche par une sorte de bouillonnement que, dans leurs ébats, ils produisent à la surface de l'eau ; aussi est-il rare que les pêcheurs les perdent de vue, quand une bande de ces poissons a été signalée.

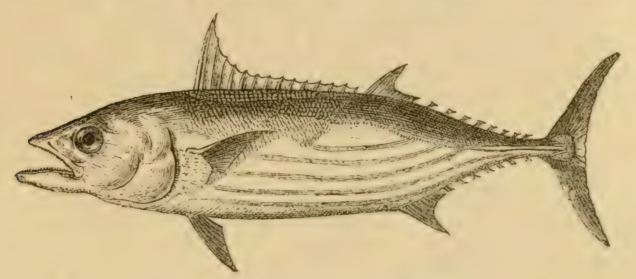
C'est à la ligne que l'on pêche le Germon, et on amorce ordinairement avec de l'anguille salée ; très souvent il suffit, pour le faire mordre, de lui présenter un frag-

ment d'étoffe ayant grossièrement la forme d'une sardine. A Bayonne, on coupe en double un morceau de basin blanc que l'on taille en forme de poisson, et dans lequel on cache l'hameçon, en n'en laissant sortir que la pointe; quelquefois même, surtout lorsqu'il fait belle brise, l'éclat seul de l'hameçon roulant dans l'eau suffit à attirer le Germon. En temps calme, l'amorce ne fait pas suivre le poisson; pour que la pêche soit fructueuse, il faut, en général, un temps couvert, un vent du nord ou du sud-est, modérément fort, une mer doucement agitée; une pluie abondante, un soleil trop brillant, sont contraires. Les pêcheurs de l'île d'Yeu prennent annuellement de 12 à 14.000 Germons. La chair de ce poisson est blanche, très délicate, meilleure que celle du Thon commun. D'après le docteur E. Moreau, depuis plusieurs années, le Germon est expédié en assez grande quantité sur le marché de Paris, et vendu comme poisson frais.

Chez les Romains, le Thon était fort estimé, aussi les maîtres du monde désignaient-ils sous plusieurs noms les diverses parties de ce poisson.

Le grand Thon, coupé en minces tranches séchées, portait le nom de *mélandryes*, ce qui veut dire chêne; ces tranches rappelant plus ou moins les copeaux de chêne; *cybium* était le nom du thon coupé en petits morceaux cubiques que, d'après Martial, l'on servait avec des œufs durs, comme aujourd'hui nous faisons des anchois; les parties voisines de l'épaule fournissent le *clidium; l'anchendium* était la partie de la nuque; l'on préparait à Cadix le *clidium* avec de grands poissons; ce morceau était le plus recherché de tous, tandis que le *cybium* n'atteignait jamais un grand prix.

A l'époque de la renaissance, Belon du Mans nous apprend que « ceux qui habitent environs les ors des mers ou les Thons sont fréquents, ils font tel traffic de leur chair, comme du Saumon en nos contrées, ou des harengs é morues. En afin que leur gain soit double, ils gardent les meilleurs endroits du Thon, et les nomment diversement, car les parties du ventre, qui sont plus grasses et meilleures, sont nommées



BONITE A VENTRE RAYÉ. — 1/10e de grandeur.

ventresques, tarentelle et surro; les endroits du dos, de la thonnine ».

Aujourd'hui encore la chair du ventre, qui est la partie la plus délicate et la plus recherchée, se vend meilleur prix que les chairs du dos que l'on nomme Dos de thon ou Thonine. Le Thon, se pêchant généralement pendant les chaleurs, et ne pouvant se conserver frais pendant longtemps, est presque toujours salé ou mariné.

Le poisson ayant été ouvert et vidé, on coupe la tête et la queue, puis on le transporte au magasin, où des femmes le lavent avec soin dans de la saumure; il est ensuite coupé par tranches et salé; tantôt après avoir mis sur de grandes tables en bois les morceaux

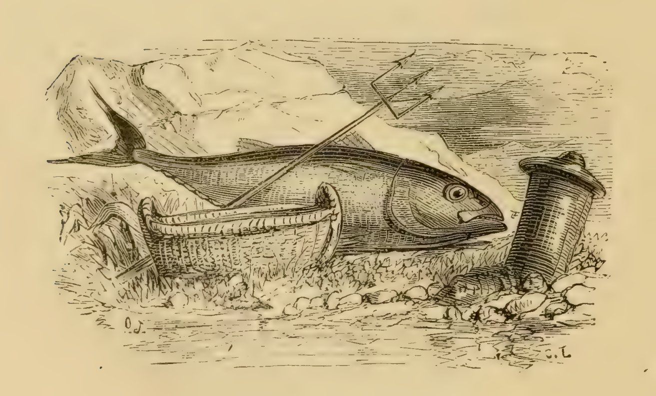
des poissons, on les couvre de sel pulvérisé; tantôt on les arrange par lits avec du sel dans des barils; quand la chair a pris sel, et qu'elle a rendu le sanguin, on les paque dans d'autres barils avec de nouveau sel ou de la saumure. Cet usage de saler le Thon est fort ancien, et remonte, ainsi que nous l'avons vu, à l'époque où l'on a commencé à en faire la pêche. D'après Duhamel du Monceau, vers la fin du siècle dernier, en Sicile l'on coupait les grosses chairs, et après les avoir mises quelques jours dans le sel, on les pressait et on les faisait sécher au soleil; les bas morceaux étaient hachés, et après leur avoir fait prendre un peu de sel, on en faisait des sortes de saucisses; l'on préparait enfin les œufs pour en faire un caviar. En Sardaigne, l'on plaçait le Thon réduit en morceaux dans de grandes chaudières où on le faisait bouillir dans de l'eau de mer; les morceaux, étendus sur des cannes, étaient séchés avec soin, puis mis dans des barils avec de l'huile fine. Sur nos côtes de Provence, la chair, coupée en tranches assez grosses, était placée dans une chaudière avec une forte saumure; bouillis pendant deux heures, égouttés pendant vingt-quatre heures sur des claies, ces morceaux étaient mis dans des pots en grès vernissés avec des épices, en ayant soin de les remplir avec de l'huile de première qualité; d'autres fois, on faisait frire les tranches de Thon dans du beurre frais ou de la bonne huile, et les ayant laissé refroidir, on les mettait dans des vases remplis d'huile fraîche. Ces conserves étaient, vers la fin du siècle dernier, connues sous le nom de Panses de Thon, de Thon mariné, de Tarentelle, du nom de la ville de Tarente, qui faisait en grand ce commerce; Duhamel du Monceau estime qu'en 1775 l'on marinait



PÊCHE DU THON, A LA MADRAGUE, SUR LES CÔTES DE PROVENCE.

à Toulon cent cinquante quinteaux de Thon. Aujourd'hui encore, le Thon mariné est préparé avec des tranches du poisson frit et conservé dans l'huile d'olive; il donne lieu à un très important commerce.

La Bonite à ventre rayé, facilement reconnaissable à son dos et à ses flancs d'un bleu brillant d'acier, à son ventre orné de bandes longitudinales brunes, est des parties chaudes des mers. Elle est célèbre par la chasse qu'elle donne en grandes troupes aux poissons volants. Sa chair est sèche, peu agréable, parfois vénéneuse. Les matelots ont une façon assez curieuse de la prendre, en suspendant à une ligne un morceau de plomb auquel on adapte des plumes pour lui donner quelque ressemblance avec un exocet.



IV

LE MAQUEREAU.



TOUT le monde connaît cet admirable poisson qui présente une richesse de couleurs que ne peuvent soupçonner ceux qui ne l'ont pas vu vivant. Son dos est d'un bleu d'acier, changeant en vert irisé, glacé d'or et de pourpre; de larges lignes sinueuses d'un bleu foncé viennent se mêler à des lignes d'un beau vert qui descendent sur les flancs; une bande d'un blanc doré, relevée par un trait légèrement teintée de noir, parcourt le corps. Le dessus de la tête est bleu comme le dos, tout rivelé de noir; le ventre, d'un blanc nacré, fort brillant, a des reflets dorés; l'anale, et souvent les ventrales, sont couleur de chair; toutes les autres nageoires sont d'un brun plus ou moins foncé; l'œil est d'un jaune doré.

L'on sait que chez le Maquereau le corps est en fuseau, revêtu d'écailles si petites, qu'elles semblent perdues dans la peau. La tête est conique, le museau pointu, la bouche grande, armée de dents aiguës. Les nageoires du dos, au nombre de deux, sont largement séparées; la nageoire postérieure, ainsi que l'anale, est suivie de petites nageoires détachées,

connues sous le nom de pinnules. La longueur moyenne de l'animal est de trente centimètres.

Le Maquereau est un poisson si caractérisé, qu'il a été reconnu de tout temps. Parmi les espèces dont les anciens avaient l'habitude de faire des salaisons, il en est une petite, désignée sous le nom particulier de Scombre; c'est le Maquereau dont il est si souvent question dans les auteurs grecs et latins. D'après Valenciennes, en effet : « Aristote le range parmi les poissons qui vivent en troupe, et parmi les poissons voyageurs qui sortaient du Pont-Euxin et y rentraient; il l'associe aux Thons, aux Pélamides, aux Colias; mais il le dit inférieur à eux pour la force. Vu dans l'eau, il paraissait couleur de soufre. On faisait de grandes pêches dans la Bétique et dans la Mauritanie, où il arrivait par les colonnes d'Hercule; il dédommageait ces côtes du Thon, lorsque celui-ci n'arrivait pas. Une île voisine de Carthagène, et qui couvre l'entrée de la baie de cette ville, se nommait Scombraria, d'après l'abondance de ces poissons. Ces divers traits peuvent être rapportés au Maquereau, avec d'autant plus de vraisemblance, qu'il porte encore aujourd'hui son ancien nom, peu altéré, en certains cantons de l'Italie et de la Grèce; » ces noms s'appliquent soit au Maquereau commun, soit au Colias.

Deux espèces habitent, en effet, la Méditerranée, le Maquereau commun et le Colias. Ce dernier est désigné à Nice sous le nom de *Cavaluca*, à Marseille sous celui de *Aourneon-bias*; c'est le *Biar* des pêcheurs de Cette, le *Bizet* des pêcheurs du Roussillon.

Le Colias est bleuâtre, tirant sur le vert, avec des bandes et des taches noirâtres; les côtés et le ventre sont ornés de taches plus ou moins grandes, d'un vert

noirâtre; l'espace entre les yeux est blanchâtre, souvent transparent.

Cette espèce, assez commune sur les côtes de Provence, est rare dans le golfe de Gascogne, et n'a été trouvée que tout à fait exceptionnellement au-dessus de la Gironde. La chair, blanchâtre, est de beaucoup inférieure à celle du Maquereau commun.

La distribution de cette dernière espèce est plus étendue; elle se trouve dans toutes les mers d'Europe; c'est après le Hareng, le poisson qui, dans le Nord-Ouest de l'Europe, donne lieu aux pêches les plus abondantes et les plus lucratives.

Le Maquereau ne se trouve dans les lieux de pêche qu'à certaine époque de l'année; l'on a supposé que de même que le Hareng, il accomplissait de grandes migrations, et Anderson a tracé les lointains voyages qu'accompliraient ces poissons. D'après lui, le Maquereau passe l'hiver dans le Nord; vers le printemps, il côtoie l'Islande et le Hitland, se rend dans l'Océan Atlantique; à ce moment, une colonne, contournant, l'Espagne et le Portugal, se jette dans la Méditerranée, pendant que l'autre colonne rentre dans la Manche, arrive en mai, sur les côtes de France et d'Angleterre, et passe en juin le long de la Hollande et de la Frise.

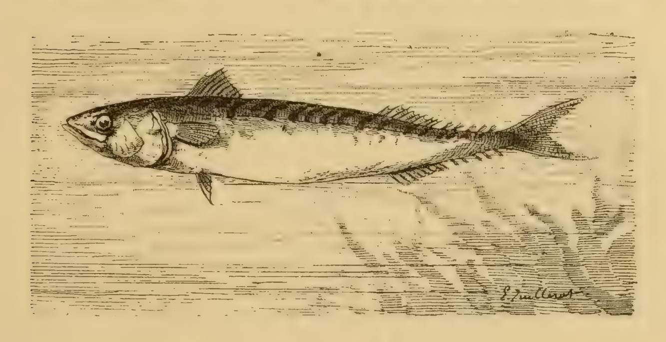
Cette seconde colonne, étant arrivée en juillet sur les côtes du Jutland, se sépare en deux branches; l'une, doublant le Jutland, pénètre dans la Baltique, tandis que l'autre passe devant la Norvège et retourne vers le Nord.

D'après Lacépède, Pléville-Lepley assure qu'au Groënland, dans de petits enfoncements entourés de rochers, où l'eau est calme, et dont le fond vaseux est couvert de fucus, l'on voit au commencement du prin-

temps des Maquereaux par milliers, la tête et la partie antérieure du corps enfoncé dans la boue, et tenant leurs queues élevées verticalement au-dessus du limon. « On trouve, dit Lacépède, les poissons hérissant pour ainsi dire, de leur queues redressées le fond de ces bassins, au point que les marins les apercevant pour la première fois auprès de la côte, ont craint d'approcher du rivage dans leur chaloupe, de peur de la briser contre une sorte particulière de banc ou d'écueil. Pléville ne doute pas que la surface des eaux de ces enfoncements ne soit gelée pendant l'hiver, et que l'épaisseur de la croûte de glace, ainsi que celle de la couche de neige qui s'amoncelle au-dessus, ne tempèrent beaucoup les effets de la rigueur de la saison sur les Maquereaux enfouis à demi au-dessous de cette double couverture, et ne contribuent à conserver la vie de ces animaux. Ce n'est que vers messidor que les poissons reprennent une partie de leur activité, sortent de leur trous, s'élancent dans les flots, et parcourent les grands rivages. Il semble même que la stupeur ou l'engourdissement dans lequel ils doivent avoir été plongés pendant les très grands froids, ne se dissipe que par degrés ; leurs sens paraissent affaiblis pendant une vingtaine de jours ; leur vue est alors si débile, qu'on les croit aveugles, et qu'on les prend facilement au filet. Après ce temps de faiblesse, on est souvent forcé de renoncer à cette manière de les pêcher ; les Maquereaux recouvrant entièrement l'usage de leur yeux, ne peuvent plus en quelque sorte être pris qu'à l'hameçon ; mais comme ils sont encore très maigres, et qu'ils se ressentent beaucoup de la longue diète qu'ils ont éprouvée, ils sont très avides d'appâts, et on en fait une pêche très abondante. » Il est d'au-

tant plus permis de ne pas ajouter grande croyance à ce récit, que Othon Fabricius, qui a longtemps séjourné au Groënland, ne mentionne même pas le Maquereau parmi les poissons que l'on pêche dans ce pays.

Suivant d'autres voyageurs, cités par Duhamel du Monceau, les Maquereaux passent l'hiver dans les différents bans de Terre-Neuve et s'engourdissent dans la vase, où ils demeurent jusqu'à la fin de mai, mo-



LE MAQUEREAU — 1/5e de grandeur.

ment où les glaces leur permettent de se répandre en grand nombre le long des côtes.

Les migrations que l'on fait accomplir au Maquereau sont, ainsi que l'ont déjà noté Bloch, Noël et Lacépède au commencement de ce siècle en désacord absolu avec les observations précises et rigoureuses. « On doit être convaincu, ainsi que l'écrit fort justement Lacépède, que les Maquereaux et nous en dirons autant des Harengs, passent l'hiver dans des fonds de la mer plus ou moins éloignés des côtes dont ils s'approchent vers le printemps; qu'au commencement de la

belle saison, ils s'avancent vers le rivage qui leur convient le mieux, se montrent souvent, comme les Thons, à la surface de la mer, parcourent des chemins plus ou moins directs, ou plus ou moins sinueux, mais ne suivent point le cercle périodique auquel on a voulu les attacher, ne montrent point ce concert régulier qu'on leur a attribué, n'obéissent pas à cet ordre de lieux et de temps auquel on les a dits assujettis. »

Ce qui est certain c'est que l'on pêche dans la Manche, et cela dès le mois d'avril, des Maquereaux petits et maigres, non laités, que l'on nomme en Normandie *Sansonnets*, en Picardie *Roblots*. Ils deviennent plus gros, et sont pleins vers le mois de mai ; la pêche continue en juin et juillet. Au mois d'août, ils ont jeté leurs œufs et sont alors dans le même état que les Harengs qu'on nomme *gais* ; ils portent le nom de *Chevillés*. On trouve des Maquereaux dans la Manche en septembre et octobre, quelquefois même jusqu'à la fin de l'année. On attribue aux tempêtes et aux gros temps leur apparition à ces époques insolites ; ce qui tendrait à prouver qu'ils ne sont pas alors retirés aussi avant dans le Nord qu'on l'a prétendu.

Duhamel prétend, comme Anderson, que les Maquereaux entrent dans la Manche par l'Ouest et suivent une route inverse de celle que prennent les Harengs. Il en paraît de grandes troupes aux Orcades à la fin de juillet et au commencement d'août. Alors le poisson se trouve en quantité sur toute la côte norvégienne, depuis la frontière suédoise jusqu'à la hauteur de Sondmore, et l'on distingue, suivant l'époque où il est pêché, le Maquereau d'été et le Maquereau d'automne.

C'est à l'entrée de la Manche, entre les Sorlingues et

l'île de Batz, que se prennent les plus gros poissons. Les Maquereaux sont fort abondants sur les côtes du Poitou pendant le printemps et l'été; dans le golfe de Gascogne on en fait l'objet d'une pêche spéciale. Presque toute l'année on en prend dans la Méditerranée; à Cette, à Fréjus la pêche est très fructueuse. Dans la mer Noire, le long des côtes de la Tauride, ce poisson se montre au printemps et pendant l'été; de grandes troupes viennent de l'Ouest et sont pourchassées par des nuées d'oiseaux de mer. Le Maquereau paraît manquer dans la Mer d'Azof. Dans l'Atlantique il descend parfois jusqu'à la latitude des îles Canaries, point méridional extrême, mais se retrouve de l'autre côté de l'Océan, aux latitudes correspondantes à celles où on le pêche en Europe; il est connu en effet des États-Unis.

Le Maquereau pneumatophore est plus méridional que le Maquereau commun; nous avons dit qu'il était rare sur les côtes océaniques de la France et d'Espagne, commun au contraire dans la Méditerranée; il a été également pêché à Madère, à Sainte-Hélène, au Cap de Bonne-Espérance.

L'on trouve dans la Mer Rouge, dans la Mer des Indes, le long des côtes de Chine et du Japon, dans l'archipel indien, dans les eaux d'Australie des espèces qui sont recherchées; telles sont le Maquereau kanagurta au dos vert, irisé d'or et de bleu, au ventre argenté et nacré; le Maquereau loo dont les flancs sont glacés de rose et dont le haut du corps porte des lignes brillant de l'éclat de l'or, sur un fond chatoyant; le Maquereau de la Nouvelle-Hollande, au dos bleuâtre, ne portant pas de bandes; le Maquereau des Moluques orné de grosses taches violettes se détachant fort

agréablement sur un fond verdâtre et plusieurs autres espèces encore.

Il paraît que le Maquereau, nous parlons du Maquereau commun, le seul qu'il nous intéresse de connaître, diffère pour la taille et pour la saveur, non seulement suivant les saisons, mais encore suivant les lieux où on le pêche. Selon Anderson, les Islandais méprisent ce poisson et ne se donnent même pas la peine de le prendre; il est peu estimé dans la Baltique. En général, dans la Méditerranée, le Maquereau est petit et passe pour inférieur à celui de l'Océan; les habitants de la Tauride en font toutefois de grandes salaisons.

En Norvège, l'opinion générale est que le Maquereau habite les profondeurs de la mer, depuis la frontière suédoise jusqu'au cap Stat. Le poisson apparaît généralement au printemps et s'approche des côtes. La pêche d'été est la seule importante; elle commence vers le 20 mai, pourvu que le temps soit beau; c'est surtout aux environs de Bergen que l'on recherche le poisson.

Il y a quelques années encore, la pêche se faisait au moyen de lignes traînantes. Les bateaux montés par quatre ou six hommes, se rendaient à une certaine distance des côtes et jetaient leurs lignes amorcées avec des morceaux de drap rouge. Le Maquereau est si vorace qu'il se laisse facilement prendre à ce grossier appât; une pêche favorable rapportait parfois jusqu'à deux et même trois mille poissons.

La pêche aux filets dérivants est la plus employée aujourd'hui; elle se fait comme pour le Hareng, au moyen de tessures de près de trois kilomètres de longueur, maintenues verticales au moyen de flotteurs en



GRANVILLE.

liège et de pierres. Le Maquereau, qui se prend surtout la nuit et par un ciel couvert, se pêche ainsi depuis la fin du mois de mai jusqu'à la fin de juin et jusque vers le 15 juillet. Une bonne nuit peut, d'après M. Hermann Baars, rapporter de deux à trois mille poissons par bateaux.

Les filets fixes se jettent généralement entre deux eaux; cette pêche ne donne, le plus souvent, que de faibles résultats, car les nuits sont trop claires et le poisson découvre le piège, à moins qu'il ne soit lancé à la poursuite des jeunes Harengs.

En Norvège, le Maquereau n'était guère utilisé que dans le pays; quelques milliers de barils, deux ou trois mille au plus, s'exportaient en Hollande et en Suède. Depuis une vingtaine d'années, des spéculateurs frappés du bas prix de ce poisson dans le pays et de son extrême abondance, l'achètent à l'état frais et l'expédient, en Angleterre, conservé dans la glace; il arrive ainsi en quantité sur le marché de Londres. Les rogues sont salées et se vendent aux pêcheurs de Sardines, bien que moins estimées que les œufs de la Morue.

Dans nos ports de la Manche, la pêche du Maquereau était autrefois relativement importante à Boulogne et on lit dans les ouvrages de l'intendant de Picardie Bignon qu'en 1703 « cette pesche s'y faisoit plus abondamment qu'en aucun autre endroit »; Duhamel du Monceau écrit, en 1772, que la pêche se fait par Boulogne, Saint-Valery-en Caux, Granville, Saint-Malo, Morlaix, Dieppe et Fécamp. Ce sont ces deux derniers ports, ainsi que celui de Boulogne, qui se livrent presque exclusivement aujourd'hui à la pêche du Maquereau qu'ils savent, du reste, préparer d'une façon supérieure.

Nos marins de la Manche vont chercher le poisson jusque dans la mer d'Irlande, près le voisinage du cap Clear et continuent la pêche au large des îles Sorlingues et sur les côtes de Bretagne. Le départ s'effectue généralement vers le commencement d'avril ; la pêche se continue jusqu'au mois de juin.

La voracité du poisson en rend la capture facile et permet de le prendre à la lignée traînante. La pêche se fait lorsque le vent est assez fort ; elle commence au soleil levant, et se continue jusqu'à la fin du jour, lorsque le temps est sombre et brumeux ; le temps est-il beau, le soleil brillant, le Maquereau ne mord guère qu'au petit jour ou le soir, au crépuscule. On se sert d'une ligne de vingt à trente brasses de longueur, dite *libouret*, à l'extrémité de laquelle un plomb est attaché, de manière à ce que, malgré la force du courant, elle se tienne entre deux eaux. Lorsque l'eau est peu profonde, le courant rapide, on pêche à la ligne dormante.

Nos pêcheurs de la Manche se servent à peu près exclusivement aujourd'hui de grands filets appelés *manets*, disposés comme ceux qui servent pour les Harengs, et tendus de la même façon ; seulement ces filets sont, bien entendu, plus forts et la maille en est plus large ; les tessures sont toutefois moins longues et leur développement varie entre deux et trois kilomètres. Il faut, pour les Harengs, aller les chercher le plus souvent entre deux eaux, tandis que les Maquereaux se prennent vers la surface. On ne pêche que la nuit, et encore les nuits les plus obscures sont-elles les plus favorables ; lorsque le poisson voit le filet, il essaye presque toujours de sauter au-dessus, ce qui fait qu'il échappe en grande partie aux pê-

cheurs. Lorsque le moment est favorable, les poissons s'assemblent tout près de la surface de l'eau, surtout pendant les temps orageux, aussi les pêcheurs augurent-ils favorablement de leur pêche, lorsque la mer, jusqu'alors calme, se trouve couverte d'une sorte d'écume blanchâtre.

Les Maquereaux pris loin des côtes sont ouverts et vidés, puis salés en grenier, c'est-à-dire arrangés à la cale avec des lits alternatifs de sel ; on les sale aussi en vrac dans des barils, comme on fait des Harengs. Transportés à terre, ils sont à plusieurs reprises lavés à l'eau douce, puis pressés dans les tonneaux au milieu du sel. Les gens de Dieppe et de Fécamp sont arrivés à préparer de ces Maquereaux avec une supériorité telle que ces deux villes sont encore sans rivales ; il ne s'agit plus aujourd'hui de faire des Maquereaux salés comme ceux que l'on expédiait autrefois dans l'intérieur et qui n'étaient consommés que par la classe la plus pauvre, cette nourriture étant très inférieure à la Morue salée et aux Harengs saurs.

Au siècle dernier l'on préparait des Maquereaux marinés, mais ces conserves avaient le grave inconvénient de ne pouvoir durer que dix ou douze jours. « Ordinairement, écrit Duhamel du Monceau en 1772, on ne prépare que huit ou dix poissons à la fois ; on les fait bouillir dans de l'eau avec du sel ; quand ils sont cuits, on les retire de cette saumure, on les met égoutter et se refroidir sur une claie ; pendant ce temps, on ajoute à la saumure du poivre et du vinaigre et on la fait bouillir; enfin on la retire de dessus le feu, et quand elle est refroidie, on met le poisson dans un pot de terre vernissé, et dedans assez de



PÊCHE DU MAQUEREAU DANS LA MER D'IRLANDE.

sauce pour couvrir le poisson ; enfin on couvre. Les poissons ainsi préparés sont fort bons et appétissants. » L'on prépare aujourd'hui à Dieppe et à Fécamp des Maquereaux conservés à l'huile qui par la délicatesse de leur goût peuvent faire oublier le poisson frais pendant la période de l'année où il ne se trouve plus dans nos mers.

« C'est ici le lieu de dire quelques mots du *garum*, cette préparation si célèbre parmi les gourmets de l'ancienne Rome, et qui se fabriquait surtout avec les intestins et le sang du Scombre. Selon Pline, c'était une invention des Grecs, qui les faisaient avec un poisson auquel ils donnaient aussi le nom de *garon* ; en effet, on en trouve le nom dans un vers de Sophocle cité par Julius Pollux.

« Les Géoponiques en ont conservé diverses recettes. Selon l'une, on salait jusqu'à un certain point les intestins des poissons ou même plusieurs petits poissons tels qu'Athérines, Anchois, Mulles, etc. On les mettait dans un vase ; on les exposait au soleil ; on les y retournait plusieurs fois, et l'on y excitait ainsi une certaine décomposition. Quand le moment convenable était venu, on faisait entrer, dans le vase qui contenait ces matières à demi corrompues, un panier long et d'un tissu serré ; la portion liquide du mélange traversait les mailles du panier, c'était le *garum* ; ce qui restait en dehors, à cause de sa consistance plus ferme, portait le nom *d'alec*.

« En Bythynie on suivait une recette un peu différente. On plaçait les poissons avec de la farine dans un vase, où l'on ajoutait pour chaque modium deux mesures de sel. Après qu'ils y avaient passé une nuit, on plaçait le mélange dans un vase de terre ouvert,

qu'on exposait au soleil pendant deux ou trois mois, ayant soin de le remuer avec des baguettes, et on le couvrait ensuite. Quelques-uns versaient dessus une quantité double de vieux vin. Il y avait aussi une manière d'avoir plus tôt de ce garum, en le faisant cuire au lieu de l'exposer au soleil. Pour cet effet on prenait une saumure assez forte pour qu'un œuf y surnageât ; on y mettait le poisson avec un peu d'origan, et après l'avoir fait bouillir et refroidir, on passait ce liquide plusieurs fois à la chausse, jusqu'à ce qu'il fût clair.

« Enfin y il avait un garum meilleur que ceux-là, qui se faisait en enfermant dans un vase des intestins et du sang de Thon, avec du sel, en laissant reposer ce mélange pendant près de deux mois, après lesquels on perçait le vase. Le liquide qui s'en écoulait était le garum sanguinolent.

« On aura peine à concevoir que des opérations si dégoûtantes pussent produire une substance agréable au goût ; mais le témoignage unanime des anciens ne nous permet de douter ni de leur nature ni de leur résultat... Apparemment ce garum, semblable à ces liquides demi putrides et demi salés qui s'écoulent de certains fromages, jouissait de la faculté de réveiller l'appétit et de favoriser la digestion ; mais il paraît que c'était une substance très âcre. Sénèque en parle comme d'une des causes qui altéraient le plus la santé des riches de son temps... Son odeur était détestable à en juger d'après un trait de Martial... mais ce n'en était pas moins un assaisonnement cher et recherché. Il servait de sauce aux huîtres. Apicius avait imaginé d'y noyer les Mulles, pour les manger dans toute leur perfection.

« On fabriquait du garum estimé à Clazomène, à Pompéia et à Leptes ; mais le plus célèbre était celui de Carthagène. Il se faisait avec les Scombres qui arrivaient de l'Océan le long des côtes de la Bétique et de la Mauritanie, et que l'on ne pêchait qu'à cette intention. C'était après les parfums, la plus chère de toutes les liqueurs ; on en payait deux conges (onze litres) mille sexterces (près de 180 francs). Il se faisait aussi à Antibes, avec les intestins du Thon, un autre garum, nommé *muria*, mais de beaucoup inférieur à celui du Scombre.

« Rondelet parle encore d'une espèce de garum que l'on préparait de son temps, en 1558, en faisant fondre des Picarels dans la saumure, et dont il avait goûté d'excellent chez le célèbre évêque de Montpellier, Guillaume Pélissier, mais je ne trouve pas qu'il en soit question dans les auteurs plus modernes, et je n'ai point appris que l'usage s'en soit conservé.

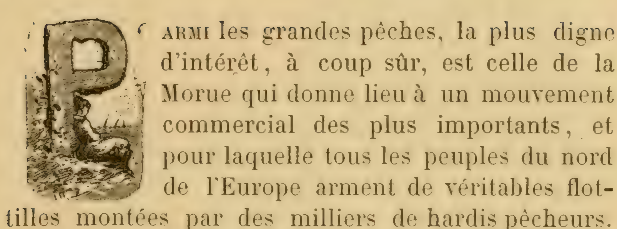
« Belon, à la même époque, prétend aussi que le garum était en Turquie en aussi grand cours qu'il fut jamais, et qu'il n'y avait boutique de poissonnier qui n'en eût à vendre à Constantinople. On le fabriquait avec des intestins de Maquereaux et de Saurels, mais je ne trouve pas non plus que les voyageurs plus récents en aient parlé (1). »



(1) Cuvier et Valenciennes, *Histoire naturelle des poissons*, t. VIII, p. 29.

V

LA MORUE



Parmi les grandes pêches, la plus digne d'intérêt, à coup sûr, est celle de la Morue qui donne lieu à un mouvement commercial des plus importants, et pour laquelle tous les peuples du nord de l'Europe arment de véritables flottilles montées par des milliers de hardis pêcheurs.

Chaque année, en effet, et dès le commencement de la saison chaude, la Morue, poussée par le besoin de se débarrasser du frai, monte des profondeurs de la mer, dans lesquelles elle avait passé l'hiver, et se rapproche des côtes et des bas-fonds, à la poursuite de légions de Harengs, de Capelans, de Maquereaux, de petits crustacés ; elle arrive ainsi en bancs innombrables dans les fjords de l'extrême nord de la Norvège, se rassemble en troupes immenses dans certains atterrages et sur quelques plateaux sous-marins où l'eau a peu de profondeur, surtout sur le grand banc de Terre-Neuve et sur le Doggerbank, situé au nord de la Hollande, entre le Danemark et l'Angleterre.

La Morue est un poisson du Nord ; elle abonde sur les côtes du Labrador et du Groënland et dans les parages

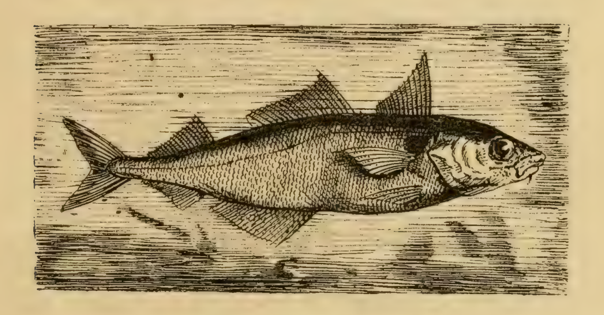
de l'Islande ; on la retrouve dans la Mer Blanche jusque dans la partie septentrionale de l'Océan Pacifique qui longe le Kamtschatka ; elle est assez abondante dans la Manche, devient rare sur les côtes de Bretagne et du Poitou ; quelques individus égarés se pêchent parfois dans le golfe de Gascogne et même sur les côtes du Portugal, sans jamais franchir toutefois le détroit de Gibraltar ; la Morue ne se trouve pas dans la Méditerranée.

La Morue, qui arrive fraîche sur le marché de Paris, est trop connue pour qu'il soit utile d'en donner ici une bien longue description. Contentons-nous de dire que ce poisson se reconnaît à son corps allongé, épais en avant, recouvert de petites écailles. La teinte générale est verdâtre sur le dos et sur les flancs. Le dos porte trois nageoires d'un gris jaunâtre relevé de brun vers leur bord ; deux nageoires blanches, pointillées de brun, sont sous le ventre ; les nageoires ventrales sont rejetées sous la gorge et enveloppées d'une peau épaisse. Ajoutons que la mâchoire supérieure avance légèrement sur l'inférieure, à l'extrémité de laquelle flotte un barbillon; toute la gueule est armée de dents fortes et pointues. La taille varie entre deux et trois pieds, le poids entre dix et trente kilos ; on cite cependant des poissons de cinq pieds de long, pesant jusqu'à cent livres.

Telle est la Morue proprement dite, Grande Morue, Morue franche ou Cabeliau, le Gade Morue (*Gadus morrhua*) des zoologistes.

D'autres espèces appartenant au même genre ou à des genres voisins, se trouvent avec la Morue franche et se pêchent en même temps qu'elle ; tels sont l'Eglefin, Lieu ou Merlan jaune qui ressemble à la

Morue, mais qui n'a pas de barbillon sous la gorge et dont le dos est d'un vert jaunâtre chez les adultes, d'un rouge grisâtre chez les jeunes ; le Charbonnier, Colin, Sey, Merlan noir, à la mâchoire supérieure plus courte que l'inférieure, aux nageoires d'un brun foncé, au corps noirâtre ; la Morue noire ou Morue de Saint-Pierre, facilement reconnaissable à la grande tache noire des flancs ; la Morue longue, Morue barbue ou Lingue, qui n'a que deux nageoires sur le dos et une seule nageoire anale.



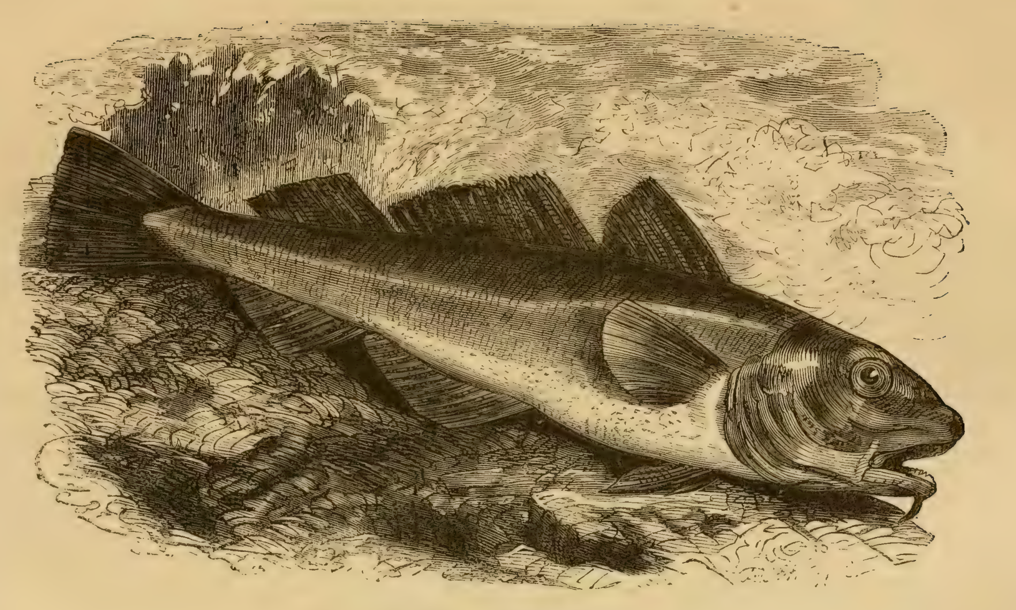
ÉGLEFIN. — 1/8e de grandeur.

Toutes ces espèces sont d'une précieuse ressource pour les peuples du Nord. Leur chair, très abondante, blanche, ferme, d'une facile digestion et d'un goût agréable, se prête plus que toute autre aux diverses préparations qui ont pour but d'en assurer la conservation et d'en faciliter l'expédition au loin. Tout sert du reste dans le poisson. La langue est un des mets les plus délicats, aussi les pêcheurs la mettent-ils soigneusement de côté ; les branchies sont gardées pour servir d'appât dans la pêche de la Morue elle-

même ; le foie fournit en quantité une huile très recherchée, tant pour servir à l'éclairage que pour être utilisée dans le commerce des cuirs,huile dont on connaît, du reste, les propriétés thérapeutiques. Avec la vessie natatoire se prépare une ichthyocolle qui ne le cède guère à celle que donne l'Esturgeon, et peut être mangée fraîche ou salée. Les pêcheurs de Sardines recherchent les œufs salés. Les Norvégiens donnent aux bestiaux la tête de la Morue mêlée à des plantes maritimes afin d'obtenir du lait en plus grande abondance. Avec les vertèbres, les côtes, tous les os, les Islandais nourrissent leurs troupeaux, et les Kantschadales leurs chiens ; ces mêmes parties desséchées sont employées à faire du feu dans les steppes désolées qui bordent la mer Glaciale. Les intestins même sont utilisés.

Telles sont les inépuisables ressources qu'offre le précieux poisson, aussi sa pêche est-elle devenue un art véritable, avec ses lois particulières, ses privilèges spéciaux, ses règlements strictement appliqués ; c'est la grande pêche par excellence, celle que font les hardis matelots, les intrépides navigateurs, celle qui forme la marine de guerre de tous les peuples du Nord.

En certains endroits, le long des rivages de presque toutes les îles Danoises l'on voit des monticules composés principalement de coquilles d'huître, de sourdons, de moule, de bigorneau et d'autres mollusques d'espèces identiques à celles dont l'homme se nourrit encore aujourd'hui. Ces coquilles sont mélangées à profusion des os des animaux,quadrupèdes et oiseaux,qui servaient de nourriture aux rudes populations qui ont entassé ces amas de débris ; on y trouve le Pin-



MORUE FRANCHE. — 1/5e de grandeur.

gouin, le Coq de Bruyère, le Cygne sauvage, le Bœuf, le Bison de Lithuanie ou Aurochs, le Castor et le Phoque et d'autres animaux encore. Ces accumulations sont appelées par les Danois *kjokkenmoddings*, c'est-à-dire amas de débris de cuisine ; ils sont les restes, en effet, de peuples qui ne connaissaient point l'usage des métaux et n'avaient comme outils et comme armes que des couteaux en silex,des hachettes et des marteaux en pierre, en corne ou en os. Leur misérable outillage ne les empêchait point d'être de téméraires navigateurs et de s'aventurer parfois assez loin des côtes dans des canots creusés dans un tronc d'arbre, à la pêche du Hareng, du Carrelet, de la Morue ; ce dernier poisson était abondant dans leurs mers et ses débris se trouvent en quantité dans les amas de cuisine.

Dans l'Amérique du Nord, l'on a également trouvé le Cabillaud mêlé aux ossements du Caribou, du Cerf de Virginie, du Phoque, du Pingouin, du Dindon sauvage, avec des témoins de l'industrie humaine. Les amas de coquilles dans cette contrée ont une date extrêmement ancienne.

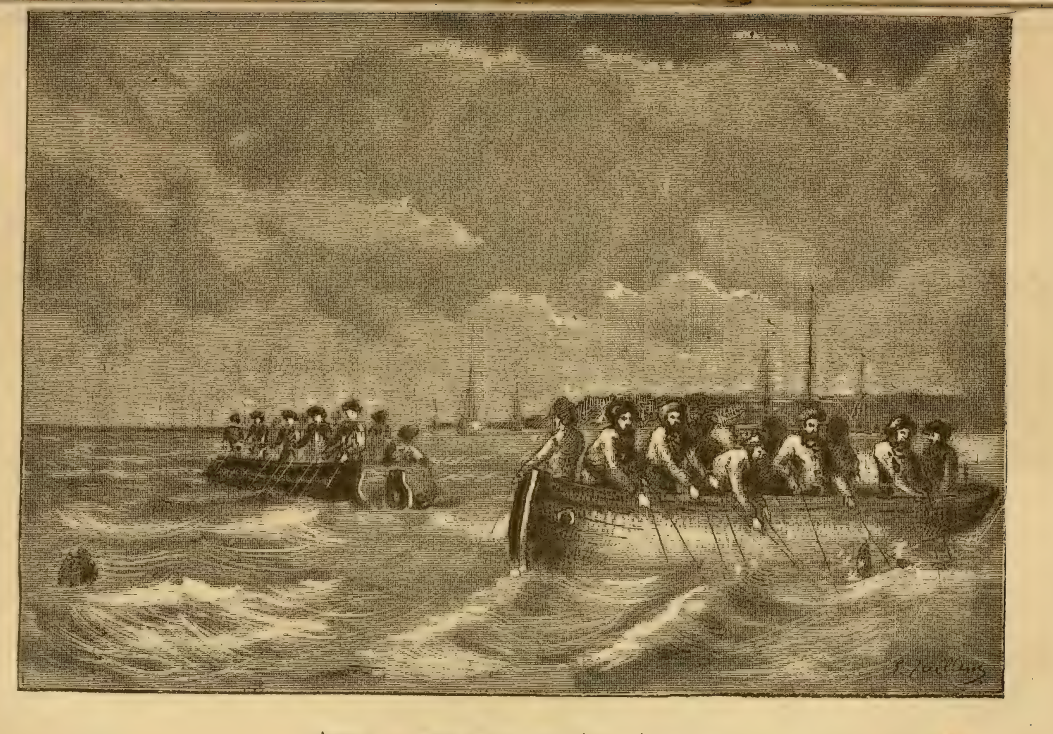
La pêche de la Morue sur les côtes de Norvège date également des temps les plus reculés, bien que l'histoire ne la mentionne qu'à partir du IXe siècle, Dès le XIIIe siècle, la Morue était prise en assez grande quantité sur les côtes du nord de la France, pour arriver fraîche à Paris, malgré les difficultés des transports résultant de l'état des routes et de la longueur des chemins à parcourir. Au XIVe siècle les Anglais et les gens d'Amsterdam se livraient en grand à la pêche de la Morue et les produits salés s'exportaient dans le sud de l'Europe. La Morue con-

servée était en honneur dès le moyen âge ; elle est certainement désignée dans une charte de Thierry, comte de Flandre, en 1143. La pêche de ce poisson se faisait surtout sur les côtes de la Baltique, de l'Ecosse et des nombreuses îles qui l'environnent, de l'Irlande et de l'Islande. De nos jours, c'est en majeure partie à l'île de Terre-Neuve et sur les bancs voisins qu'elle est pratiquée, ainsi que sur les côtes de Norvège et d'Islande, et sur le Doggenbank.

La Morue se trouve sur toutes les côtes de Norvège, et en toute saison, mais ce sont surtout les grandes pêches aux îles Lofoden, en Finmark et à Romsdal qui donnent le podur lsc puit leonsidérable ; l'on peut encore citer quelques points de la côte du Helgoland et deux préfectures du Drontheim, depuis Brönöe jusqu'à l'embouchure du golfe de Drontheim.

La pêche n'a pas lieu, du reste, simultanément sur tous ces points, mais à des époques différentes. D'après M. Soubeyran, en effet, « les Morues forment trois courants, l'un qui descend vers Christiansand, l'autre qui remonte vers le Finmark et le cap Nord, tandis que le troisième pénètre dans un immense golfe circonscrit par les îles Lofoden, le Vestford. Le poisson vient surtout dans le Vestford, en février et mars, chercher un refuge contre les tempêtes du grand Océan, et trouve, pour y déposer ses œufs, un milieu propice dans les eaux échauffées de la branche nord-est du Gulfstream qui se termine sur la côte Scandinave. Tandis que la Morue du Vestford se trouve remplie d'œufs, celle qui se pêche sur la côte de Finmark est presque vide ; elle est attirée vers ces rivages par la poursuite jusqu'au fond du fjord des Capelans auquel elle fait une chasse active. » Suivant

les pêcheurs, au moment où les Morues arrivent dans le Vestford, elles suivent toujours un certain ordre, les mâles se tenant à une plus grande profondeur que les femelles. Les localités dont font choix, du reste, les Morues pour frayer, sont déterminées en grande partie par l'existence de bancs de Balances et d'autres crustacés analogues, qui fréquentent alors ces parages et qui doivent servir de nourriture aux jeunes générations encore à naître. La pêche au Finmark se fait plus tardivement qu'aux îles Lofoden. Le même intérêt qui pousse vers les côtes du Nord, pour y frayer ces masses innombrables de poissons, envoie aussi à la côte de Sondmore toute l'aile droite de la même armée, et dès la fin de janvier et le commencement de février la Morue commence à s'y précipiter par trois ou quatre grandes ouvertures et ce mouvement de marche en avant continue jusque vers le 12 mars; la pêche finit, comme aux îles Lofoden, au milieu d'avril. Ces pêcheries, très importantes, se sont surtout développées depuis une cinquantaine d'années, donnant de fort beaux bénéfices. C'est ainsi que la pêche de la Morue en 1877 a été la plus abondante dont l'histoire fasse mention; d'après une statistique officielle publiée en 1878 par le gouvernement norvégien, l'on a pris aux îles Lofoden, à Finmark, à Sondmer, Romodal, Nordmer, ainsi que dans diverses autres pêcheries moins importantes, plus de soixante-six millions de Morues en cette année 1877; en estimant le poisson tel quel, avec son contenu de foie et de rogue, avant d'être habillé, à quarante cinq centimes la pièce, la pêche de la morue sur les côtes de Norvège représentait en 1877 à elle seule une valeur de près de trente-deux millions; aux îles Lofoden



PÊCHE A LA MORUE SUR LES CÔTES D'ISLANDE.

seulement, en cette même année, la pêche a été faite par 4567 bateaux montés par 21, 287 hommes. Tous les produits secondaires ne sont pas sans importance, ainsi en 1866-77 la Norvège a exporté 112,972 barils d'huile de foie de Morue, évalués à la somme de 8,646,000 francs ; 405,452 barils de rogue valant 2,376,000 francs ; enfin 5,000 tonneaux de guano de poisson estimés à la somme de 528,000 francs. La pêche du Hareng, du Maquereau, du Saumon, du Homard, la chasse aux Cétacés, produisent des millions chaque année, et l'on voit que la Norvège doit beaucoup à ses pêcheries, qui fournissent la part la plus considérable de la richesse nationale.

Sur la côte occidentale de la Norvège, et vers le soixantième degré de latitude, l'on remarque un ensemble d'îles, pour la plupart profondément découpées d'anses et de golfes ; ce sont les îles Lofoden ou Loffoden ; c'est à leur extrémité sud-ouest, et près de l'île Moskoë, que se trouve le gouffre périlleux et légendaire de Maelstrom, si redouté, et à juste titre, des marins de tous les pays. La terre, à part quelques rares points privilégiés, est inculte et ne donne qu'un maigre produit ; mais peu importe ; la mer n'est-elle pas là, ne fournira-t-elle pas aux rudes et courageux habitants de l'Archipel une nourriture saine et abondante. Tous s'adonnent à la pêche, et Lofoden devient chaque année le rendez-vous des marins norvégiens lancés à la poursuite du poisson.

Les armements pour la pêche de la Morue aux îles Lofoden se font vers la fin de décembre ou au commencement de janvier.

« Entrez à cette époque dans les petites maisons des pêcheurs du Nortland, après la fête du Noël. Toutes

les familles sont occupées des préparatifs du départ. Les femmes disposent les vivres, qui consistent en pain de seigle et d'avoine, farine d'orge, beurre, fromage, viande séchée et bouillie ; elles racommodent les vêtements ; elles donnent leurs soins, en un mot, à tout ce qui intéresse l'équipement et l'alimentation des hommes, tandis que ceux-ci travaillent à réparer et à remettre en état les bateaux. Quand on a ainsi tout apprêté, on n'attend plus qu'un vent favorable pour partir et chaque matin le pècheur anxieux interroge le ciel et l'horizon pour en tirer l'espoir d'une bonne brise pour le jour. La voilà enfin qui se lève ! Dans un moment, le bateau est mis à la mer, les vivres et les engins sont placés à bord, les pêcheurs embrassent leurs femmes et leurs enfants, on hisse la voile et le bateau léger vole vers Lofoden (1). »

Les grands bateaux de Nordland qui se rendent à Lofoten ont de 30 à 40 pieds de long et sont construits en sapin ; ils ne sont pas pontés et ne portent qu'une seule voile carrée, aussi doivent-ils souvent s'aider des avirons. L'équipage se compose le plus habituellement de cinq hommes et d'un mousse qui choisissent parmi eux un chef auquel ils obéissent sans murmurer, quelle que soit la rudesse des réprimandes; dans ces mers tourmentées d'incessantes tempêtes, semées de nombreux écueils, ils savent que leur vie dépend de la manière dont ils auront exécuté les ordres donnés, aussi élisent-ils toujours celui d'entre eux qui a le plus d'habileté, d'énergie, de sang-froid.

Les pêcheurs de Lofoden forment généralement des associations de douze personnes ; trois pêcheurs

(1) Herman Baars, *Les pêches de la Norvège*.

montent une barque ; quatre barques se réunissent et les pêcheurs se partagent le produit de leur pêche.

Vers le milieu de décembre, les habitants de Lofoden s'assurent avec des lignes à plomb, si la Morue est arrivée dans leurs parages, mais ce n'est guère que dans la dernière moitié de janvier que le poisson pénètre en abondance dans le Vestford ; il arrive alors pour déposer son frai, sur le banc d'environ cent kilomètres de long qui se trouve entre l'île de Rost et le canal de Raft. C'est à ce moment que la pêche est tout particulièrement active ; elle est faite par cinq à six mille petites embarcations, suivies de toute une flotille de bateaux saleurs venus de divers ports. A mesure que l'année s'avance, les bandes de Morues disparaissent des Lofoden et s'avancent vers le sud, de telle sorte que pendant la belle saison, la Morue abonde sur toute l'étendue des côtes Norvégiennes ; la pêche y est alors générale et continue très activement jusque vers la fin de septembre, époque à laquelle le poisson commence à s'enfoncer dans les profondeurs de la haute mer.

Les engins employés pour la pêche sont les mêmes dans tout le pays ; ce sont, tantôt des lignes, tantôt des filets.

La ligne à la main ou ligne à plomb n'est guère employée que par les pêcheurs les plus pauvres, auxquels leur indigence ne permet pas d'acheter des filets ; un bateau monté de cinq hommes ne pêche guère par ce procédé plus de 250 morues dans la journée, mais il lui arrive parfois d'en prendre jusqu'à 500, et le bateau est alors rempli. On amorce avec du hareng salé, des rogues de morue, et surtout avec le Capelan. Dans le Sondmore, l'on pêche souvent sans

amorce, en mettant au-dessus de l'hameçon un petit poisson en fer blanc destiné à attirer la Morue, qu'on accroche, lorsqu'elle veut mordre, en faisant monter et descendre l'hameçon.

La palancre est un perfectionnement de la ligne simple ; il se compose d'une corde à laquelle sont attachés des hameçons de distance en distance qui se tiennent entre deux eaux au moyen de flottes en verre



SÉCHOIRS SUR LES CÔTES D'ISLANDE.

protégées par une armature de cordes et d'osier ; ces lignes ont environ 300 mètres de longueur et portent chacune 120 hameçons ; l'appareil se compose de 24 palancres, de telle sorte que, suivant l'abondance du poisson, l'on met à l'eau de 500 à 2500 hameçons. Les pêcheurs ne peuvent sortir avec leurs cordes qu'à l'heure qui est indiquée par le garde-pêche et ils doivent la tendre à la distance et sur les points officiellement indiqués. Les palancres sont placées, suivant les positions occupées par le poisson, soit tout au fond, soit entre deux eaux. Le matin on procède au halage des lignes, et si l'on reconnaît que le poisson

est près de la terre, on pêche activement pendant la même journée avec des lignes de fond. Le produit est naturellement variable ; du reste, plus la Morue est grasse, moins elle se soucie de l'appât, et pendant qu'elle fraie, elle ne mord presque jamais, aussi les pêcheurs les plus riches sont-ils munis de palancres et de filets.

Les bateaux qui font usage de filets en portent généralement 60 et sont montés par six hommes et un mousse. Ces filets ont, en moyenne, 65 mètres de long sur 8 mètres de chute et sont tannés lorsqu'ils servent sur des fonds sombres, ne subissant aucune préparation lorsqu'ils doivent être tendus sur des fonds clairs ; leur partie inférieure est garnie de cordes portant des poids destinés à les maintenir verticalement ; la partie supérieure est munie de flottes. La mise à l'eau a lieu le soir, en même temps que celle des lignes de fond, parfois par plus de deux cents mètres de profondeur, et de manière à former des murailles entre lesquelles le poisson se prend. Chaque matin, lorsque le temps est favorable, l'on relève les filets et l'on peut facilement prendre ainsi jusqu'à 600 morues par bateau, en une seule nuit. « Autour des îles Lofoden, écrit M. Marmier dans ses souvenirs de Scandinavie, les poissons descendent en si grande quantité, qu'ils s'entassent les uns sur les autres et forment souvent des couches compactes de plusieurs toises d'épaisseur. Le patron jette la sonde dans la mer, et là où il la sent rebondir, sur le dos des poissons, comme sur les rocs, il s'arrête et commence la pêche. »

Parfois huit bateaux se réunissent pour pêcher à la seine de fond. Les seines sont formées de filets réunis

par un ingénieux système de cordages fixés au fond par des ancres et à la surface tenus à des barques; l'on peut, à un signal donné, à l'aide de palans et de cordes, relever la partie supérieure du filet en ceignant la surface comprise entre les bateaux et emprisonner tout le poisson contenu dans cet espace. Aux îles Lofoden, l'on pêche le plus souvent ainsi le Gade verdâtre avec de grands filets en nappe formant carrelet et dont les bords sont soulevés au moyen de quatre bateaux.

Les Suédois ne font presque jamais usage que d'hameçons flottants, de même que les Hollandais et les Anglais. La ligne de fond en usage sur le Bodecbank porte le nom de *buig*; elle consiste en une corde de chanvre fixée au fond de la mer par dix petites ancres; cette corde principale porte dix cordes secondaires. L'appareil dans son ensemble est long de 15,000 mètres et porte 4,500 hameçons. Les Russes, sur la côte de Laponie, se servent de lignes tendues au fond de la mer et d'une longueur parfois considérable.

Aussitôt la pêche faite, les engins retirés de l'eau, le pêcheur aux îles Lofoden retourne à terre et prépare le poisson; il coupe la tête, enlève le foie et la rogue. La Morue est vendue aux bateaux de spéculateurs qui la transforment en klipse ou Morue plate; les pêcheurs parfois suspendent le poisson sous des hangars et le font sécher pour leur usage personnel, la convertissant en Stockfisch ou morue en bâton. Les têtes servent à préparer du guano ou sont séchées pour la nourriture des bestiaux. Le poisson préparé, les pêcheurs repartent et disposent leurs engins pour une nouvelle pêche. Le pêcheur à la ligne reste en mer toute la journée.

Cependant vers la fin de mars, le poisson devient plus rare ; la Morue s'éloigne du Vestford ; la pêche devient de moins en moins fructueuse, aussi bon nombre de bateaux appareillent-ils, soit pour se rendre à Finmarken, soit pour retourner au port du départ ; bientôt, il ne reste plus aux Lofoden que la population indigène et permanente.

Aux environs du cap Nord, vers le milieu de mars, l'horizon est obscurci par des nuées de mouettes qui tourbillonnent au-dessus des flots en poussant des cris perçants ; suspendant pour un instant leur vol saccadé, elles plongent sans cesse dans les vagues écumantes, d'où elles remontent bientôt en tenant un poisson dans leur bec acéré ; la malheureuse victime est le Capelan, qui, s'il échappe à la voracité de l'oiseau, sera la proie de légions innombrables de Morues qui lui donnent la chasse jusque dans les anses les plus étroites. Le moment de la pêche est alors arrivé sur les côtes du Finmarken. Lancée à la poursuite du Capelan, dont elle est si friande, la Morue s'engage dans tous les fjords, où elle est bientôt capturée au moyen de filets qui en barrent l'entrée. L'on pêche de la même manière la Gade verdâtre, si redoutée des pêcheurs dont elle rompt les engins, alors qu'elle fait la chasse aux Harengs.

Toutes ces régions de l'extrême nord de l'Europe sont presque désertes ; au moment de la pêche toutefois les rochers désolés sont le centre d'un important mouvement commercial. Autour de quelques grossières maisons de bois, tout un campement s'établit en quelques jours. Des milliers de pêcheurs se donnent rendez-vous sur ces côtes stériles où ne poussent que quelques lichens, maigre pâture des troupeaux de

rennes ; l'animation est grande en ce point tout à l'heure silencieux ; c'est un va-et-vient incessant de marins vendant le produit de leur pêche à des négociants venus de Trondjen et jusque de Bergen sur des chasse-marée. Le travail, hélas ! est fréquemment interrompu, et trop souvent la tempête, soufflant de la haute mer pendant plusieurs jours, ruine le malheureux pêcheur en détruisant ses filets ; mais ceux-là s'estiment heureux, qui, après avoir été ballottés au large, peuvent au prix de fatigues incroyables gagner la terre, affamés et raidis par le froid. Des ouragans subits éclatent dans ces régions du Nord ; malheur alors à ceux qui sont loin de la côte ; des centaines de pêcheurs partis le matin par un beau temps, sont assaillis brusquement par une bourrasque de neige et en quelques instants la mer en furie ensevelit dans son noir linceul de nombreuses victimes. Cependant le vent est à peine calmé, que le pêcheur intrépide repart aussitôt qu'il peut mettre à la voile. Pendant trois mois le morne rocher regorge de richesses. Puis un jour, la bannière de Norvège est hissée au clocher de l'église en bois. A ce signal, toutes les tentes sont levées, la dernière voile de cette flotille de pêcheurs se noie dans la brume du fjord lointain, puis disparaît bientôt derrière les montagnes neigeuses ; le silence va régner de nouveau en maître sur ces côtes que ne visiteront plus que des oiseaux de mer ; la pêche est terminée. Les bateaux cinglent vers le port, emportant leur cargaison de poissons préparés.

« En parcourant cette interminable suite de montagnes rocheuses dont on ne peut apercevoir la fin et en les voyant encore couvertes de neige au plus fort de l'été, on se demande quel homme pourrait souhaiter

la dure existence du pêcheur norvégien! Vivre exclusivement de poissons séchés ou fumés, coucher sous une tente ou dans une barque par 20 ou 30 degrés de froid, avoir pour lit le roc ou la planche, pour couverture une peau de renne, pour espérance un gaard en bois de pin et de bouleau qu'il bâtira avec le bénéfice de sa pêche, dans une vallée sauvage où il ne pourra pas même recueillir tous les ans quelques pommes de terre à cause de la rigueur du climat, ni le peu de seigle nécessaire aux *flat broed* (galettes minces et cassantes), joie de sa pauvre famille. Mais que lui importe! Sa réserve est pleine de poissons secs, et l'étranger qui viendra s'asseoir à son foyer pourra s'en rassasier, pendant tout un jour, moyennant quelques centimes. » (de Maude.)

Pendant les grandes chaleurs, qui ne durent, du reste, que très peu en Finmarck, le poisson ne pourrait se conserver longtemps; on le sale et on le vend presque toujours aux négociants russes, en échange d'objets de consommation et surtout de farine. Mais le plus souvent, aussi bien dans l'extrême nord de la Norvège qu'aux îles Lofoden, la Morue est préparée d'autre manière.

Aussitôt que le poisson a été transporté à terre, on lui coupe la tête, on le fend dans le sens de la longueur,on enlève le foie et les rogues que l'on met soigneusement de côté. Les poissons sont alors liés deux à deux par la queue et suspendus à des perches; le travail est fait; le vent et le soleil se chargent du reste. La Morue est ainsi abandonnée à elle-même, sous la surveillance d'un homme dont la charge est de replacer le poisson abattu par le vent ou renversé par les oiseaux de proie. Le vent du nord, sec et froid,

qui règne dans ces régions, de janvier à avril, dessèche le poisson ; celui-ci se contourne, se roule sur lui-même et devient si dur qu'il est presque inattaquable par les insectes ; le *rundfish*, tel est son nom, peut s'empiler dans les magasins comme on ferait de buches de bois. Le *russ-fish* est le poisson fendu à la fois par le dos et par le ventre, de telle sorte que les deux moitiés du corps ne tiennent plus entre elles que par l'extrémité. Vers la fin d'avril, alors que le temps n'est plus assez sec pour enlever toute son humidité au poisson, on le prépare en *rodskjœur*, c'est-à-dire qu'on l'ouvre en deux, en enlevant l'arète, de manière à le faire sécher sur des pieux ; ce sont les Morues les plus grasses et les plus épaisses qu'on prépare ainsi. Le poisson simplement séché, toujours préparé sur place, porte le nom général de *stockfish* ou poisson de bois.

Lorsque l'air est trop embrumé pour que l'on puisse compter sur un séchage convenable, on prépare la Morue en *klipfish*. Chaque soir au retour de la pêche on met le poisson dans une grande cuve, remplie d'eau salée, dans laquelle on le laisse pendant sept ou huit jours, après l'avoir au préalable éventré et lui avoir enlevé environ les deux tiers de l'épine dorsale. Parfois aussi on sale la Morue à bord des petits sloops qui, de toutes les villes de la Norvège occidentale, affluent vers les lieux de pêche ; le poisson, après avoir été ouvert et vidé, est placé en tas dans la cale, chaque couche étant largement saupoudrée de sel. L'on empile le poisson dans des magasins et l'on l'y laisse jusque vers le commencement de mai, époque à laquelle commence le séchage. On défait alors les tas, on lave la Morue pour lui enlever une partie de

la saumure, puis on l'étale sur les rochers d'où la neige a disparu ; mais il faut pour cela que le temps soit beau, sans que la chaleur soit toutefois ardente, car un coup de soleil trop fort brûle et dessèche. Que la neige ou la pluie vienne à tomber, on s'empresse de ramasser les Morues et d'en faire de grands tas ; vienne le beau temps, on étend de nouveau le poisson sur les rochers ; enfin après des semaines de travail et de soins incessants, la Morue est desséchée ; elle est prête alors à être expédiée sur Bergen, Aalesund, Christiansund et Trondhjam où elle arrive ordinairement vers le 15 juin.

La rogue si estimée des pêcheurs de Sardines vient surtout des îles Lofoden. Au fur et à mesure qu'ils habillent le poisson, les pêcheurs retirent les deux paquets formés par les ovaires et les mettent avec du sel blanc de Cadix dans des barriques percées de trous, afin que la saumure puisse s'écouler. La meilleure rogue est celle qui se recueille au commencement du printemps; plus tard, elle est de moins bonne qualité. Au moment de l'expédition, on repaque avec un dixième de sel en plus. Les pêcheurs du Finistère et du Morbihan prennent chaque année à la Norvège pour près d'un million de ce produit.

Autrefois l'extraction de l'huile se faisait toujours pour le compte des pêcheurs, et seulement après que la pêche était terminée ; aujourd'hui les foies se vendent directement à des négociants, pour la préparation de l'huile si utilisée dans l'industrie et la pharmacie. La fabrication de l'huile de foie de Morue était sacrifiée à celle du poisson séché ou salé ; elle n'avait, en effet, d'autre usage, pour l'huile blanche que de servir à l'éclairage, pour la brune que d'être employée dans

la corroierie, pour assouplir et conserver les cuirs.

Très souvent encore, aussitôt les Morues pêchées et ouvertes, on retire le foie que l'on jette dans de grandes cuves en bois,ou charniers,percées à leur partie inférieure d'un grand nombre de petits trous. Exposés au soleil et constamment remués, les foies restent dans ces réservoirs jusqu'à ce que la décomposition fasse éclater le parenchyme; l'huile alors vient surnager à la surface, tandis que la sérosité et le sang s'écoulent par la partie inférieure des tonneaux. L'huile recueillie à ce moment est d'un jaune clair, limpide, peu odorante; sa saveur est franche; elle porte le nom de blanche inférieure ou huile médicinale naturelle. A mesure que la putréfaction augmente, l'huile prend une teinte de plus en plus foncée et passe graduellement par les nuances dites dans le commerce : blonde, ambrée brun clair, brun foncé. Après l'enlèvement de l'huile naturelle, les foies, déjà en grande partie putréfiés, sont jetés dans de grande marmites en fonte où ils sont soumis à l'ébullition jusqu'à ce que l'eau contenue dans leur tissu soit évaporée; toute l'huile est alors sortie; on la recueille pour l'usage des tanneurs et on l'expédie dans des tonneaux en chêne et même en sapin; cette huile est brun-noir, noire même, non transparente; elle a une odeur fort désagréable de poisson gâté et une saveur extrêmement âcre et nauséabonde. Les parties solides qui restent sont recueillies et font un engrais très estimé.

Autrefois en France, presque toutes les huiles de foie de morue médicamenteuses étaient des huiles blanchies artificiellement; aujourd'hui l'on est parvenu à obtenir une huile parfaitement blanche, ayant, du reste, toutes les propriétés thérapeutiques de l'huile

brunâtre, si répugnante par sa saveur et son odeur, à laquelle seule on attribuait de sérieuses qualités. C'est par la vapeur que l'on prépare maintenant les huiles médicinales, aussi bien que les huiles destinées à l'industrie.

Les foies parfaitement frais, destinés à la fabrication de l'huile médicamenteuse, sont soigneusement lavés et séchés ; on les examine attentivement pour s'assurer qu'il n'y reste aucune trace de bile ; l'on n'utilise, du reste, que des foies de premier choix, potelés et de couleur pâle ; ceux qui sont mous et flasques, tachés de brun, sont rejetés et conservés pour l'extraction de l'huile destinée à la mégisserie.

Aussitôt que possible, les foies sont placés dans des caisses en fer blanc à doubles parois entre lesquelles l'on fait circuler de la vapeur ou un courant d'ean chaude. Certains fabricants faisaient arriver directement la vapeur dans les appareils ; on obtenait ainsi une huile laiteuse et trouble, dépourvue de mauvais goût ; ce procédé est aujourd'hui presque partout abandonné, car l'huile ainsi préparée est en partie privée de ses éléments iodurés et bromurés et perd beaucoup de ses propriétés. Dans la fabrication actuelle, au fur et à mesure que l'huile se sépare, elle est enlevée avec de larges cuillers, puis répandue dans de grands bassins ; pendant son refroidissement, elle se clarifie, cesse d'être trouble, et forme au fond un dépôt assez abondant ; on la décante et on la filtre jusqu'à deux fois de suite ; puis on la conserve dans des estagnons en fer blanc ou dans des barils de chêne ; elle est prête alors à être livrée à la consommation.

Quand les foies, placés dans les chaudières à double fond, ne donnent plus d'huile blanche, on les retire

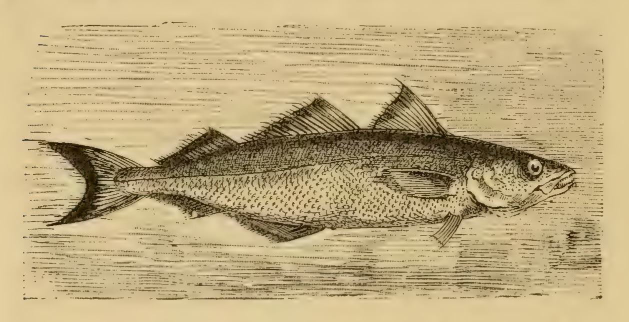
pour les verser dans une chaudière chauffée à feu doux; on remue sans cesse, et l'on obtient ainsi une huile très estimée en Norvège pour l'éclairage. Quand enfin, l'on a retiré ainsi toute l'huile blonde, on active le chauffage, qui est continué pendant près de dix heures; l'on a une huile noirâtre, de qualité inférieure, surtout employée dans la préparation des peaux. Le résidu est vendu aux agriculteurs qui s'en servent comme engrais ou mélangé au guano que l'on fait avec les résidus que l'on jetait autrefois à la mer, la tête, les viscères, les vertèbres.

D'après l'intéressant rapport sur l'exposition de pêche de Boulogne-sur-mer publié par le docteur Henri Cazin, dans le commerce il existe des quantités indéterminées de nuances d'huiles, suivant le moment où on en arrête la fabrication; mais on peut, en général, distinguer trois variétés principales: la blanche, la brune et la noire. Les variétés intermédiaires sont la blonde, l'ambrée, la brune pâle, la brune foncée, etc.; dans la variété blanche, l'on distingue la blanche crue supérieure, la blanche ordinaire, la blanche à la vapeur.

L'huile dorée ou blanche ordinaire crue a l'apparence de l'huile d'œillette de bonne qualité; sa couleur est d'un jaune doré; elle est transparente; la saveur en est douce, rappelant celle du poisson frais. « Les variétés obtenues à l'aide de la vapeur sont à juste titre appelées blanches; elles offrent une couleur légèrement citrine très franche ou jaune pâle, qu'on ne peut mieux comparer qu'à celle du vin de Champagne. Nous insistons sur ce fait qu'on a remarqué que celles qui offrent une teinte louche, d'apparence laiteuse, étaient tout simplement de l'huile de phoque blanchie.

« L'odeur de l'huile à la vapeur est celle de poisson frais et n'a rien de désagréable ni de repoussant; la saveur est franche, douce, sans arrière-goût âcre; elle rappelle celle de la Sardine.

« L'huile rouge, foncée ou brune, est limpide; elle a la couleur brun-rougeâtre du vin de Malaga dépouillé ou du vieux rhum, l'odeur du hareng salé, une forte saveur de poisson, et imprime au palais et à l'arrière-gorge un sentiment marqué d'âpreté; elle est plus acide que la précédente.



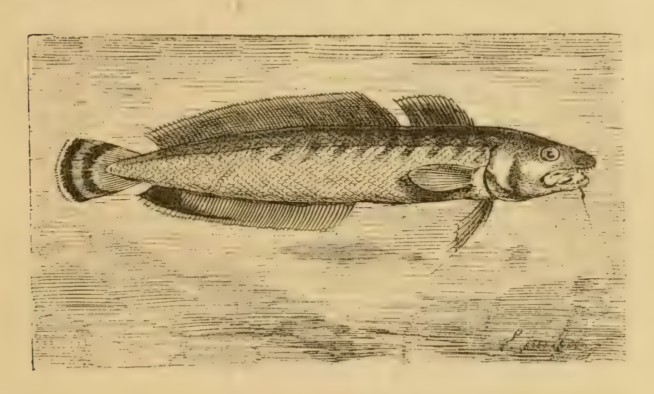
CHARBONNIER (*Gadus carbonarius.*) — 1/9e de grandeur.

« L'huile noire, noirâtre, est d'un brun noir verdâtre, analogue à du goudron, d'une consistance plus prononcée que les deux premières, non transparente, très acide; la saveur est fort âcre, prend énergiquement à la gorge; l'odeur en est piquante, empyreumatique, rappelant celle de la suie, nauséabonde.

« En Norvège, on appelle actuellement *médicinale* l'huile liquéfiée à l'aide de la vapeur; l'huile blanche supérieure naturelle est la première qui se dégage dans le développement spontané; la seconde récolte ou le second filon, comme dit M. Baars, donne l'huile

blanche ordinaire, qui correspond à la variété blonde des fabricants français; la troisième donne l'huile brune. Nous avons vu comment s'obtenait l'huile noire. On la distingue encore sous le nom d'*huile à la vapeur*, d'*huile crue* (blanche, brun clair, brune) et de *cuite* (huile noire).

« Il existe, en Norvège, un employé spécial affecté au classement des produits. Cet agent, appelé *rebuteur public*, véritable vérificateur, reconnaît au moment où on embarque les huiles, chaque qualité, d'après la nature du résidu qui peut être déposé au fond du baril, et au moyen d'une roulette marque ce dernier d'un signe distinctif, suivant cette qualité. » Les principaux points d'exportation des huiles de foie de Morue sont l'Allemagne, la Grande-Bretagne, la France, la Belgique, la Hollande.



LA LINGUE. — 1/6e de grandeur.

Aussitôt que le pêcheur norvégien est de retour de Lofoden ou du Finmark, et que les huiles de foie sont

préparées, il embarque celles-ci, avec les rogues et les produits de la pêche, sur de gros bateaux qui se rendent à Bergen, qui est le grand entrepôt de pêche de la Norvège et où arrivent également les préparations faites avec les autres espèces que la Morue franche. D'autres pêches contribuent, en effet, à alimenter les marchés tant de l'intérieur que de l'extérieur. En dehors de la pêche de la Morue proprement dite, il se fait toute l'année aux îles Lofoden, on peut même dire sur toute la côte depuis le Finmarck jusqu'au Sondnore, une pêche considérable d'autres espèces de Morues, pêche qui, comme importance, reste bien audessous de celle de *skrei*, mais occupe néanmoins nombre de bras, étant pour certaines localités une somme considérable de revenus.

Le poisson qui fait l'objet principal de ces pêches est le Gade verdâtre, Charbonnier ou Sey. Tantôt on le prend avec des lignes de fond, surtout aux environs de Bergen, en attirant le poisson au moyen d'un appât composé de moules ou de crabes hachés menu, ou avec des lignes à plomb que l'on traîne à l'arrière du bateau, tantôt au moyen d'un filet à double fond, en forme de sac. En Finmarck, le poisson se présente parfois en masses si pressées et si compactes, qu'il suffit pour le capturer d'un crochet ou d'une gaffe; le poisson, étant très vorace, est du reste facile à prendre. Le Sey est desséché suivant les procédés ordinaires; il en entre dans la consommation environ deux millions de kilogrammes chaque année. Les rogues de Charbonnier ne sont guère propres à la pêche de la Sardine, les œufs se séparant difficilement et ne formant qu'une masse visqueuse qui s'attache aux filets et en ferme les mailles. L'huile

préparée avec les foies du Sey ne possède ni le goût, ni les qualités de l'huile de foie de Morue proprement dite, bien que l'on mélange assez souvent les foies des deux espèces ; mais l'huile de Sey, soumise à l'action du froid se fige au moindre abaissement de la température, ce qui n'a pas lieu pour celle de la Morue franche.

En même temps que le Charbonnier, nous devons citer la Lingue ou Molve, qui se pêche pendant l'été et l'automne avec des lignes à plomb ou des lignes de fond amorcées de hareng ; avec lui et sur les mêmes bancs se trouve le Brosme. Les deux poissons sont presque exclusivement consommés à l'état frais dans le pays ; on en prépare cependant une certaine quantité en *klipfish* pour l'exportation ; le foie fournit une huile très estimée dans l'industrie.

La pêche de l'Eglefin a acquis une certaine importance depuis qu'on lui a créé un débouché en Hollande ; on tire de ce poisson une huile très fine. On prend ce poisson, soit avec des filets, soit avec des palancres. Après avoir été éventrés, les poissons sont lavés, mis pendant quelques heures dans le sel, puis séchés sur des rangées de ficelles attachées à des perches fichées en terre.

Le Lingue, le Brosme, et l'Eglefin préparés en *klipfish* s'exportent surtout en Espagne, au Brésil, à l'île de Cuba. Le Lingue de moyenne grosseur et beaucoup de produits de qualité inférieure sont destinés au sud de l'Italie ; l'île de Cuba, la Havane et l'Espagne consomment surtout les langues et les vessies salées. Le nord de l'Italie, la Suède, l'Angleterre, la Hollande, la Belgique prennent surtout le *stockfish* ; l'Espagne, le sud de l'Italie, le Portugal, le Brésil, les Antilles, le *klipfish*. L'on expédie ainsi, anuée moyenne, environ vingt

millions de kilogrammes de klipfish et treize millions de stockfish.

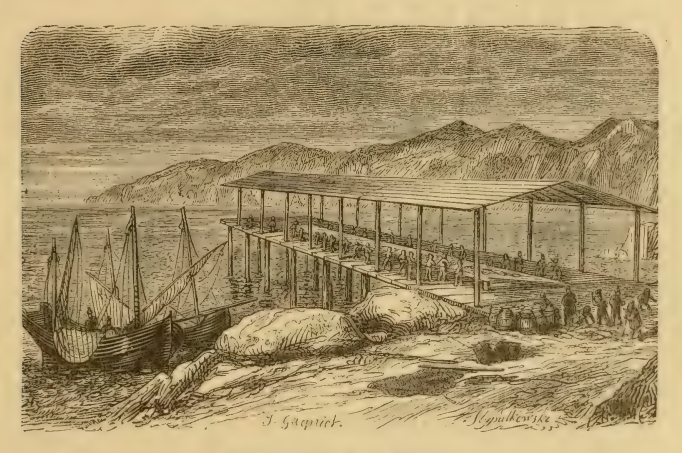
Depuis quelques années on prépare en Norvège une farine de poisson obtenue par a mouture du stockfish de Morue et de Charbonnier; cette farine est très nutritive; on la mélange en parties égales avec de la farine de seigle pour en faire des biscuits, des vermicelles; elle entre dans plusieurs préparations culinaires telles que hachis, puddings, etc. Certaines de ces préparations rappellent les pâtés et les brandades, si estimés dans les pays méridionaux, en Provence surtout; ces préparations sont faites au moyen du klipfish émincé et assaisonné à l'ail, puis cuit avec de la crème, des blancs d'œufs et de l'huile d'olive.

En France, l'on consomme surtout la Morue de Terre-Neuve et d'Islande.

Les habitants de cette dernière île pêchent, depuis un temps immémorial la Morue qui abonde sur leurs côtes. Aujourd'hui encore ils osent s'aventurer dans de petits canots montés par trois ou quatre rameurs; vers le Nord cependant les barques sont plus grandes et contiennent de sept à neuf pêcheurs. La pêche se fait à la ligne; « il est des jours, rapporte Marchand dans son voyage en Islande, où l'on prend une telle quantité de poisson que les barques ne pourraient la contenir; les pêcheurs se voient alors obligés, afin d'en emporter davantage, de leur ôter la tête et les intestins, qu'ils jettent à l'eau à l'exception du foie. Lorsque les pêcheurs reconnaissent qu'ils auront à essuyer du gros temps pour le retour, ils attachent tout le poisson qu'ils ont pris, à une forte corde, et le mettent ainsi à l'eau. Le chef de la barque tient le

bout de la corde et ce train de poisson lui sert comme d'un gouvernail plus sûr que tout autre, lorsque la mer est agitée. Après que la barque a atteint le rivage, on retire le poisson, et ensuite le bateau, que l'on fait remonter aussi haut que l'on peut, afin que les vagues ne lui causent aucun dommage. »

De même qu'en Norvège, le poisson est surtout séché sur les rochers, c'est le *klipfish*; on donne le nom de



SÉCHOIRS POUR LA MORUE.

gredfish à la Morue séchée en plein air, suspendue sur des cordes. Lorsque le poisson a été séché avec le vent du Nord, il acquiert promptement beaucoup de blancheur et les filaments deviennent comme frisés; l'intérieur du poisson est tendre et rougeâtre. Les Islandais enlèvent à la Morue toute l'épine dorsale et ont soin d'en retirer le sang autant que possible; ils obtiennent ainsi des poissons d'une blancheur sans égale, à la chair très belle et très appétissante.

La pêche d'Islande, très pénible en raison du climat, se pratique vers le commencement d'avril aux environs de Westmann ou d'Ingofrhode; la campagne dure près de six mois, pendant lesquels les hommes ne descendent presque jamais à terre, aussi pêchent-ils de préférence sur le Banc de Terre-Neuve ; l'on peut estimer au quart seulement le nombre des bateaux se rendant vers le Doggers banck et les côtes de l'Islande. La pêche de la Morue se fait par les Danois sur plusieurs points des côtes du Groënland; des sécheries importantes sont établies à Fiskerness.

« Lorsque vers le commencement du seizième siècle, Gaspard de Corte Réal, gentilhomme portugais, jaloux des Espagnols et leur émule dans l'envie de faire la découverte de nombreuses contrées, jetait l'ancre, au milieu des brouillards, sur les côtes sauvages d'une île déserte, il ne croyait pas, sans doute, ouvrir pour l'Europe une source de richesses plus profitables, aussi assurées et bien moins inépuisables que celles que tiraient les orgueilleux rivaux de sa nation, de ces mines du Plotose, dont la conquête avait été pour elle le prix du sang et des larmes. Le fait est cependant réel. Il ne tarda même pas à être pleinement démontré par les expéditions de nos industrieux pêcheurs de la Bretagne et de la Normandie, entre les mains desquels un poisson, que rien d'ailleurs ne rendait remarquable, devint l'origine du plus certain et tout à la fois du plus lucratif de tous les commerces.

« Ce poisson, dont les légions innombrables semblent, de toutes les parties de l'univers, se donner rendez-vous autour d'une montagne sous-marine qui occupe, près de cette île désolée, une étendue de cent

cinquante lieues, ce poisson connu de tout le monde est la Morue, qu'on appelle aussi Cabéliau (1). »

Vers la même époque que Gaspard de Corte Réal, des marins de Saint-Malo découvririent, dit-on, le grand banc, d'après certains auteurs, dont l'autorité fait loi, ces parages avaient été visités par les pêcheurs basques plus d'un siècle avant les voyages de Colomb.

Il est un fait indiscutable, c'est que la découverte des pêcheries de Terre-Neuve est due aux Bretons, ainsi que le démontrent péremptoirement les désignations essentiellement françaises de tous les points de l'île ; les caps, les anses, les baies portent des noms du littoral de la Bretagne ; il est à peine nécessaire de mentionner ici le port de la Rochelle, Belle-Ile, Groix, Brest, Saint-Servan, le cap Fréel, la baie de Saint-Méen et cent autres localités encore.

On s'aperçut de bonne heure combien ces parages étaient poisssonneux ; dès l'année 1500 les Normands, les Bretons, les Espagnols de la baie de Biscaye, les Portugais se livraient déjà à la pêche de la Morue. D'après M. H. Milne Edwards, à la fin du seizième siècle, en 1578, la pêche était considérable ; elle était faite par 150 vaisseaux français, 100 vaisseaux espagnols, 50 vaisseaux anglais. Cette pêche était si florissante qu'elle excita la jalousie de l'Angleterre ; tant que l'Espagne et le Portugal furent puissants sur mer, elle n'essaya pas de disputer leurs droits à la pêche dans ces parages ; mais lors des guerres du seizième siècle, en 1585, une flotte sous le commandement du célèbre Drake battit la flotte hispano-portugaise, et s'empara de Terre-Neuve ; l'Espagne et le Portugal furent alors,

(1) H. Cloquet, *Faune des médecins*, t. VI, p. 307.

et à tout jamais, exclues des pêcheries. La France avait des établissements fort importants sur la grande île américaine. Au nombre des conditions essentielles de la paix, après la guerre qui, au siècle dernier, eut lieu entre la France et l'Angleterre, fut toujours stipulée la cession entière de l'île et la presque exclusion des pêcheries. Par le traité de Paris, signé en 1814, la France a le droit de pêche sur le grand banc de Terre-Neuve, sur les côtes de l'île du même nom, des îles adjacentes et dans le golfe de Saint-Laurent, celui de sécherie sur les côtes de Terre-Neuve, depuis le cap Saint-Jean jusqu'au cap Rayo, mais sans pouvoir hiverner dans cette région ; enfin la possession des îles Saint-Pierre et Miquelon, la Grande Miquelon et la Petite Miquelon ou d'Anglade.

La pêche à Terre-Neuve commence aussitôt que les glaces ont disparu autour de l'île. C'est vers les premiers jours d'avril qu'à lieu l'ouverture de la pêche à Saint-Pierre, et à Miquelon ; sur la côte de Terre-Neuve, on ne commence qu'au mois de mai, mais le plus souvent, l'île étant encore à cette époque ensevelie dans d'épais brouillards, les bâtiments n'appareillent qu'à la fin d'avril, de manière à arriver au Grand-Banc dans les premiers jours de juin seulement. La pêche d'été se termine le jour de la Saint-Michel, 29 septembre, mais les navires français ont souvent complété leur chargement dès la première semaine du mois d'août ; là où existent des établissements sédentaires, comme à Saint-Pierre et sur la côte anglaise de Terre-Neuve, on fait souvent une pêche d'automne, qui dure jusqu'à la fin de novembre ; pendant l'hiver, le froid est si rigoureux que la pêche devient presque impossible.



SÉCHOIRS A FISKERNESS (GROENLAND)

Autrefois l'on pêchait sur le Grand-Banc à la dérive au moyen de longues lignes que l'on jetait du bord du bâtiment. Cette pêche est aujourd'hui généralement abandonnée; on pêche sur le Grand Banc à la palancre et à la ligne de fond.

Cette pêche a été décrite avec grands détails par M. H. Milne Edwards et nous ne croyons mieux faire que d'emprunter à l'illustre savant la description qu'il en donne.

Les lignes de fond sont des cordes très fortes sur lesquelles on fixe, de distance en distance, des lignes de pêche ordinaires armées chacune d'un hameçon. Les hameçons sont toujours assez éloignés entre eux pour ne pas se mêler, et après les avoir garnis d'appât, les pêcheurs arrangent les cordes circulairement dans des paniers, de manière à pouvoir les filer dehors sans les emmêler; puis ils placent ces mannes dans une chaloupe et les transportent au point où ils veulent commencer à les tendre. Lorsque le bateau y est arrivé, on attache à l'extrémité de la corde un grappin garni d'un orin et d'une bouée, et on la jette jusqu'au fond où elle reste fixée à l'ancre; puis on fait avancer le bateau à l'aide des rames, et au fur et à mesure qu'elle s'éloigne, on jette la corde et les hameçons. Si le temps est propice, on tend de la sorte jusqu'à deux et même trois mille hameçons, et lorsqu'on a mis dehors toute la corde, on y attache un second grappin garni comme le premier d'un orin, et on le jette sur le fond. Chacune des bouées qui restent flottantes au-dessus des grappins est surmontée d'un petit mât portant un pavillon pour faciliter la reconnaissance des cordes dans le cas où le mauvais temps forcerait le navire à s'éloigner. Le bateau reste amarré à

l'orin du second grappin, ou bien retourne à bord, et après avoir laissé les lignes ainsi au fond de l'eau pendant six ou huit heures, on les retire.

« Cette manière de faire la pêche est plus fatigante



BATEAU POUR LA PÊCHE A LA MORUE.

et beaucoup plus dangereuse que celle qu' on fait le long du bord avec des lignes ordinaires, car il arrive souvent que les bateaux qui vont tendre les lignes s'égarent par la brume, et quelquefois les coups de vent les font périr. Le prix des armements de navires se trouve aussi augmenté par là de deux à quatre mille francs. Et de plus quelques personnes assurent que

le poisson est d'une moins bonne qualité à cause du temps qu'il reste dans l'eau après avoir été pris. Mais d'un autre côté les produits de cette pêche sont très abondants, et s'élèvent quelquefois, pour la saison entière, à soixante-dix mille Morues pour un équipage de treize à quinze hommes, ce qui fait environ 4,500 Morues par homme.

« Le Grand-Banc n'est pas le seul où l'on pratique la pêche de la Morue de la manière que nous venons d'indiquer. Les mêmes procédés sont employés sur le Banc-Vert, qui est situé au sud de Saint-Pierre, entre cette île et le Grand-Banc, sur le Banquereau, qui se trouve un plus à l'Ouest ; et dans quelques autres localités analogues... Quand à la nature des fonds les plus avantageux, les opinions varient beaucoup ; mais on s'accorde généralement à admettre que, dans les eaux peu profondes et près des côtes, la Morue est de plus petite taille que celle qui se prend en pleine mer. Le temps influe aussi sur l'abondance de la pêche ; un ciel couvert et une mer faiblement agitée lui sont le plus favorable. Enfin, c'est dans les points où l'eau présente une profondeur de trente ou quarante brasses qu'on la pratique le plus ordinairement.

« Lorsqu'on fait la pêche sur le petit banc qui avoisine Saint-Pierre et Miquelon, ou bien le long des côtes de Terre-Neuve, les procédés employés ne sont pas les mêmes que ceux dont nous venons de parler.

« Ici l'équipage ne demeure pas à bord pendant toute la saison de la pêche, comme sur le Grand-Banc. Aussitôt arrivés à Terre-Neuve, les bâtiments sont amarrés et désarmés. Une partie de l'équipage reste à terre pour exécuter les travaux nécessaires à la préparation de la Morue, et l'autre est répartie dans

des barques de quatre à cinq tonneaux. Ces chaloupes sont presque toutes expédiées de France en paquets, c'est-à-dire en quartiers sans être montées;



BATEAU PÊCHANT LA MORUE A TERRE-NEUVE.

on les place ainsi dans la cale des bâtiments auxquels ils appartiennent, et, lorsqu'on approche de Terre-Neuve, on commence à les monter; aussitôt après l'arrivée, on termine cette opération et on leur met leurs agrès, qui consistent en une voile latine et une autre

carrée, et en trois avirons. Leur nombre est en rapport avec la grandeur du navire. Un bâtiment de cent tonneaux est ordinairement pourvu de cinq de ces bateaux, et ce nombre est augmenté ou diminué à raison d'un par vingt tonneaux de port... La proportion des équipages est d'environ six hommes par chaloupe.

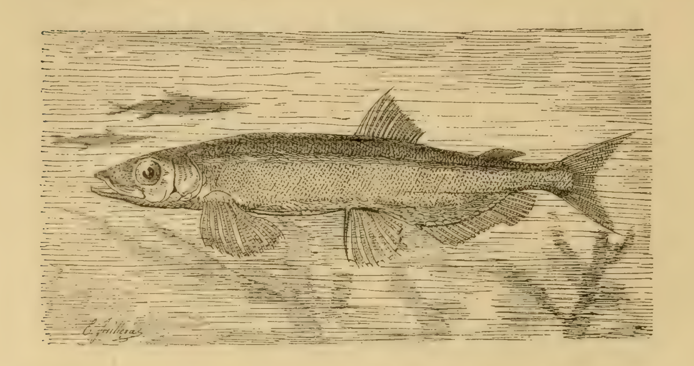
« C'est en général vers trois heures du matin que les chaloupes partent pour la pêche ; on y place quelques provisions pour la journée, savoir : de l'eau, du cidre ou de la bière, de l'eau-de-vie et du biscuit, ainsi que les appâts et les instruments de pêche. Enfin, lorsque les matelots ont rencontré un endroit où la Morue abonde, ils y mouillent un grappin, et pour la plupart du temps, ne reviennent à terre que le soir, pour y déposer le produit de leur travail. »

Dans les endroits où le sol est rocailleux et l'eau peu profonde, on se sert de la ligne à main. Chaudement vêtu, enveloppé d'un tablier de cuir lui montant jusqu'au cou, les mains gantées de grosses mitaines, chaque pêcheur se plaçait autrefois dans un baril défoncé par le haut et dont l'entrée est garni en paille ; c'est de là qu'il laissait filer sa ligne, plus ou moins, suivant la profondeur de l'eau et la force du courant. Aujourd'hui chaque pêcheur a deux lignes et se sert alternativement de l'une et de l'autre ; ses mouvements sont absolument libres. On amorce avec des molusques, des Harengs, des Sardines à demi-salés, des fragments de Squales, d'oiseaux de mer, les entrailles et les branchies de la Morue elle-même ; le poisson est si vorace qu'il se jette avidement sur tout ce qui bouge et que l'on peut parfois le prendre tout simplement avec des morceaux d'étoffe de couleur voyante. Mais l'appât par excellence est un petit poisson appar-

tenant à la même famille que le Saumon et connu sous le nom de Capelan d'Amérique ou de Lodde; pendant qu'on fait à terre les préparatifs nécessaires pour commencer la pêche, la plupart des bateaux sont employés à la recherche de ce poisson que l'on prend au moyen de seines; en général, on envoie à bord des bateaux de pêcheurs une nouvelle provision de Capelan chaque jour; la Morue ne mord bien que lorsque l'appât est frais. Après que la saison du Capelan est passée, on emploie, pour amorcer, le Maquereau, le Hareng et surtout une sorte de Sèche que l'on nomme Encornet et qui paraît en troupe immenses, vers le milieu de juillet, dans la rade de Saint-Pierre; on prend souvent les mollusques au moyen de feux allumés le long du rivage; la lueur attire les Encornets, qui se laissent échouer sur la plage, où les pêcheurs viennent les recueillir aussitôt que la mer est basse.

A certains moments et en certains points, les Morues sont tellement nombreuses qu'elles se touchent presque toutes et qu'elles ne mordent que très difficilement à l'appât. On emploie alors des lignes armées de deux ou trois forts hameçons portés sur un morceau de plomb; chaque pêcheur est pouvu de deux ou trois de ces lignes qu'il jette alternativement à droite et à gauche du bateau; les lignes ne sont pas amorcées et c'est en leur imprimant des mouvements brusques que l'on accroche les poissons que la lueur des hameçons attire. Lorsque le pêcheur a réussi à accrocher un poisson, il retire sa ligne, puis la laisse retomber pour recommencer la même manœuvre de l'autre côté du bateau, et ainsi de suite. Ces mouvements alternatifs et continuels de droite à gauche et de gauche à droite ont été comparés assez justement

à ceux qu'exécutent les faucheurs ; c'est de là que vient le nom de *pêche à la faux* donné à cette manière de pêcher. Cette pêche est très fatigante ; elle a de plus le grave inconvénient de blesser beaucoup plus de poissons qu'on n'en peut prendre ; on assure aussi qu'elle effraye les poissons et qu'elle les éloigne pour tout l'été des parages fréquentés par eux; aussi beaucoup de pêcheurs expérimentés pensent-ils qu'une



CAPELAN. — 1/3e de grandeur.

semblable pêche devrait être prohibée, dans certaines circonstances tout au moins.

C'est surtout après l'arrivée du Capelan dans les parages de Terre-Neuve que la pêche est abondante, car non seulement ce poisson est le meilleur appât pour la Morue, mais encore sa présence attire en nombre immense ces voraces animaux. A ce moment la Morue s'approche beaucoup de la côte et vient plus près de la surface que pendant le reste de la saison. On fait usage alors de la *vette*, morceau de plomb ayant la forme d'un poisson et armé solidement à l'hameçon ;

le pêcheur la lance à toute volée dans l'eau et la ramène vivement à lui ; il lui fait ainsi traverser des bancs de Morues, qui se précipitent sur le plomb, le



PÊCHE DE L'ENCORNET.

prenant pour un Capelan vivant. Parfois aussi à cette époque, on pêche avec une ligne n'ayant qu'une à six brasses de long ; la pêche est alors beaucoup moins fatigante.

Au nord de Terre-Neuve, pendant la première par-

tie de la saison on emploie de grands filets connus sous le nom de seines, dont le bord supérieur est garni de liège, tandis que le bord inférieur est lesté, de manière à ce qu'il tombe au fond de l'eau, transformant l'espace qu'il circonscrit en une espèce de bassin, où tout le poisson qui s'y trouve est retenu prisonnier. Il arrive quelquefois qu'avec cet engin, les bateaux prennent d'un seul coup plus de poissons qu'ils ne peuvent en contenir.

Une partie des bâtiments employés à la pêche sur le Grand Banc, portent leurs Morues à terre, soit sur la côte de Terre-Neuve, soit à l'île Saint-Pierre, pour les faire sécher, ensuite ils reviennent chercher un nouveau chargement. D'autres bâtiments, aussitôt leur chargement complet, retournent en France; ces derniers, et ceux qui font une pêche de retour, conservent uniquement leur poisson au moyen du sel; c'est la *morue verte*. A terre on fait toujours sécher le poisson qui prend alors le nom de *morue sèche*; ce que l'on désigne généralement sous le nom de *merluche* est du *stockfish*, c'est-à-dire le poisson desséché sans avoir été salé et que l'on prépare exclusivement en Islande et en Norvège. On appelle *morue blanche* celle qui a été séchée promptement et sur laquelle le sel, en se portant à la surface, a formé une sorte de croûte efflorescente; la *morue noire* ou *brumée* est celle qui, par une dessication trop lente, a subi un commencement de fermentation. Il faut croire qu'autrefois la Morue était très mal préparée et qu'il lui arrivait souvent d'être à l'état de Morue noire; Rondelet nous apprend, en effet, en 1558, que « ce poisson frais est bien meilleur que le salé desséché; car la chair est alors si gluante, que encore qu'elle trempe en force beurre, tient si fort

au doigt, que à peine l'on les en peut défaire. » L'on connaissait à la même époque le stockfish, car, en 1555, Belon nous apprend que « les poissons seichez, qui ont esté saley » sont si durs et si coriaces « qui les faille battre avant les mestre cuire. »

Avant que d'être salée ou séchée, la Morue subit certaines opérations qu'il nous reste à faire connaître. Avec son charme habituel, Audubon a décrit la pêche



PÊCHE AU FILET.

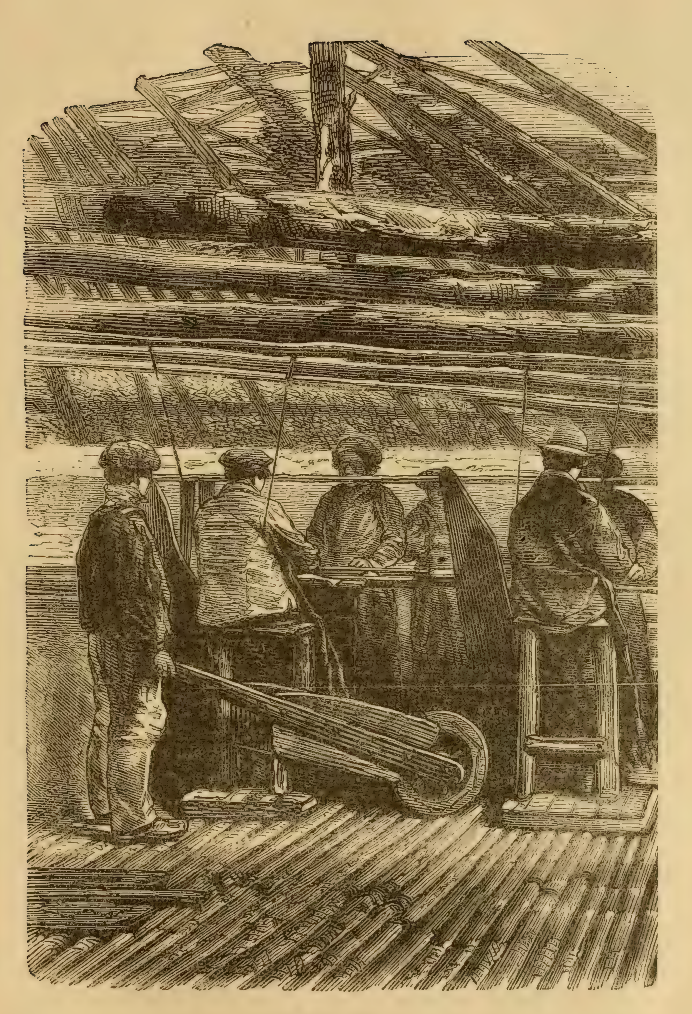
à la Morue, aussi ne pouvons-nous mieux faire que de transcrire ici la description si colorée, donnée par le naturaliste américain :

« East-Port, dans le Maine, envoie chaque année une grosse flottille de schooners et de pinasses au Labrador, pour se procurer Morues, Maquereaux et parfois du Hareng ; mais on ne pêche cette dernière sorte de poisson que dans les intervalles des autres travaux. Les vaisseaux de ce port et autres, du Maine et du Massachussetts, mettent à la voile aussitôt que la chaleur du printemps a débarrassé les mers de

l'encombrement des glaces, c'est-à-dire du commencement de mai à celui de juin.

« Un vaisseau de cent tonneaux ou plus est pourvu d'un équipage de douze hommes, tous pêcheurs et matelots consommés..... Leurs provisions sont simples mais de bonne qualité, et très rarement les gratifie-t-on de quelque ration de spiritueux; du bœuf, du porc, des biscuits avec de l'eau, voilà tout ce qu'ils prennent avec eux. Cependant on a soin de leur donner des vêtements chauds; des jaquettes et des culottes imprégnées d'huile et à l'épreuve de l'eau, de grandes bottes, de fortes mitaines et quelques chemises composent la partie la plus solide de leur garde-robe... La cale du vaisseau est remplie de barils de diverses dimensions, les uns contenant du sel, d'autres pour mettre l'huile qu'on retirera de la Morue... Les gages des pêcheurs varient de seize à cinquante dollars par mois, suivant la capacité des individus.

« Le travail de ces hommes est excessivement dur : sauf le dimanche, rarement sur les vingt-quatre heures leur en accorde-t-on plus de trois de repos. Le cuisinier est le seul qui, sous ce rapport, soit mieux traité; mais il faut aussi qu'il aide à vider et saler le poisson... Aussi, dès trois heures du matin, l'équipage est tout préparé pour le travail du jour... Quand on a atteint les bancs où le poisson se plaît, les bateaux s'établissent à de courtes distances les uns des autres; la petite escadrille laisse tomber l'ancre par une profondeur de dix à vingt pieds d'eau, et immédiatement la pêche commence. Chaque homme a deux lignes, et se tient à un bout du bateau duquel on a enlevé les planches, pour faire place au poisson. Les lignes amorcées sont lancées à l'eau, de chaque côté de la



LES TRANCHEURS.

barque ; leurs plombs les entraînent à fond ; un poisson mord, le pêcheur tire à soi brusquement d'abord, puis d'un mouvement continu, et jette sa capture de travers sur une petite barre de fer ronde, placée derrière lui, ce qui force le poisson à ouvrir la gueule, tandis que le seul poids de son corps fait déchirer les chairs et dégage l'hameçon. Cependant l'amorce est encore bonne, et déjà la ligne est retournée à l'eau chercher un autre poisson, en même temps que, par le bord opposé, le camarade tire la sienne, et ainsi de suite. De cette manière, avec deux hommes travaillant bien, l'opération se continue jusqu'à ce que le bateau soit si chargé que sa ligne de flottaison ne vienne bientôt plus qu'à quelques pouces de la surface de l'eau. Alors on retourne au vaisseau qui attend dans le port, rarement à plus de huit mille des bancs...

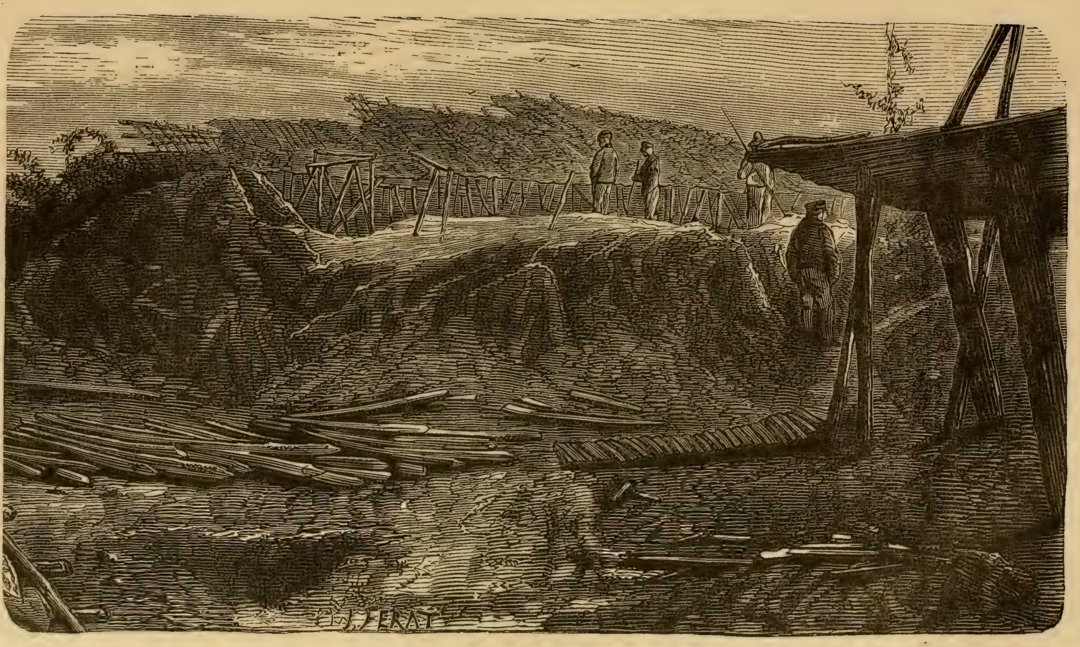
« Une fois arrivé au vaisseau, chacun s'arme d'une perche qui porte au bout un fer recourbé assez semblable aux dents d'une fourche à foin. Avec cet instrument, on perce le poisson qu'on jette d'une secousse sur le pont, en le comptant à haute voix au fur et à mesure ; puis, dès que chaque cargaison est ainsi déposée en sûreté, les bateaux repartent à la pêche ; et quand l'ancre est jetée, l'équipage dîne pour recommencer. Laissons-les, si vous le permettez, continuer quelque temps leur manœuvre, et voyons un peu ce qui va se passer à bord du vaisseau.

« Le capitaine, quatre hommes et le cuisinier ont, dans le courant de la matinée, dressé de longues tables en avant et en arrière de la grande écoutille ; ils ont porté sur le rivage la plus grande partie de leurs barils de sels, et placé en rang de larges caques

vides pour les foies. L'intérieur du vaisseau est entièrement débarrassé, sauf un coin où l'on a déposé un gros tas de sel ; et maintenant, les hommes ayant dîné à midi précis, sont prêts avec leurs couteaux. L'un commence par couper la tête de la Morue, ce qui se fait d'un bon coup de tranchet et en un seul tour de main ; puis il lui ouvre le ventre par en haut, la pousse à son voisin, jette la tête par dessus le bord et recommence la même opération sur une autre. Celui auquel le premier poisson a été passé lui enlève les entrailles, en sépare le foie qu'il jette dans une caque, et le reste par dessus le bord ; enfin, un troisième individu introduit dextrement son couteau en dessous des vertèbres, les sépare de la chair qu'il envoie dans le vaisseau par l'écoutille, et le surplus toujours à la mer.

« Maintenant, si vous voulez jeter les yeux dans l'intérieur, vous pourrez voir la dernière cérémonie qui consiste à saler et à entasser la Morue dans les barils : six hommes qui en ont l'habitude, et dont les bras veulent s'occuper, suffisent à décapiter, vider, désosser, saler et emballer tout le poisson pris dans la matinée, et à débarrasser complètement le pont pour le moment où les bateaux reviendront avec une nouvelle charge. Leur travail se prolonge ainsi jusqu'à minuit...ils sont bientôt plongés dans un profond sommeil. Mais il est déjà trois heures du matin ! Le capitaine sort de sa cabine en se frottant les yeux, et appelle à haute voix : Tout le monde debout, holà ho ! ! ! Les jambes engourdies, et encore à moitié endormis, les pêcheurs sont bientôt sur le pont. Leur mains et leurs doigts leur font tant de mal et sont tellement enflés à force de tirer les lignes qu'ils peuvent

GRAVES SUR VIGNAUX POUR SÉCHER LA MORUE.



SÉCHAGE DE LA MORUE SUR GRAVES MOBILES.

11

à peine s'en servir. Mais c'est bien de cela qu'il s'agit... Le déjeûner est promptement expédié ; on met de côté les vêtements propres pour reprendre l'habit de fatigue ; chaque bateau, nettoyé d'avance, reçoit ses deux hommes, et la flottille de nouveau fait voile pour le lieu de la pêche.

« Il n'y a pas moins de cent schooners ou pinasses dans le port ; or, comme trois cents bateaux partent chaque jour pour les bancs, et que chaque bateau peut prendre en moyenne deux mille Morues, quand vient la nuit du samedi au dimanche, c'est à peu près six cent mille poissons qui ont été pris, nombre qui ne laisse pas de faire un peu de vide dans les premiers parages. Aussi le capitaine profite-t-il de la relâche du dimanche pour rentrer ses barils de sel qui sont à terre, et se diriger vers un hâvre mieux approvisionné, où il espère arriver longtemps avant le coucher du soleil. Si la journée est propice, les hommes peuvent se donner du bon temps pendant la traversée, et le lundi on recommence comme de plus belle. »

Le poisson préparé est porté dans la cale ; bien frotté de sel il est rangé en piles, en ayant soin de séparer les couches de poisson par des couches de sel. La plupart des pêcheurs de Dunkerque ne conservent pas la Morue en grenier, ainsi que nous venons de le dire, mais la tranchent à plat dans toute sa longueur, et la salent dans des barriques. L'arête dorsale ayant été complètement détachée, la Morue préparée de la sorte est presque entièrement fendue et plate, de même que la Morue sèche ; tandis que la Morue verte, préparée en grenier, est, en général, ronde et entière vers la queue, n'ayant été fendue que jusqu'à l'anus.

Lorsque la Morue doit être séchée, et non préparée en vert, on lui fait subir à terre la série des opérations que nous venons de faire connaître. L'établissement nécessaire est des plus simples ; il consiste en un échafaud où l'on décharge le poisson, une cabane construite en clayonnage destinée à la préparation de



VIGNAUX.

la Morue, un lavoir et une grève ou des vignots ou *vignaux* pour la faire sécher.

Le poisson ayant été habillé et salé sur les échafauds ou *chaffauds*, lorsqu'on juge que les Morues ont été suffisamment imprégnées, « on les place sur des civières et on les porte au lavoir, espèce de cage en bois... placée sur le rivage de manière à être baignée par la mer sans en être recouverte. Après que les Morues y ont été placées, des hommes les remuent avec des bâtons dont le bout est garni d'un paquet de laine,

puis les lavent une à une à grande eau. On les replace ensuite sur des civières ; et après les avoir laissé égoutter, on les transporte à la grève, où l'on en forme des tas de cinq à six pieds de haut, et vingt-quatre heures après, si le temps est propice, on commence à les faire sécher.

« Lorsque la nature des localités le permet, comme à Saint-Pierre, c'est sur les galets de la grève qu'on étend la Morue pour la faire sécher ; mais lorsque la plage est vaseuse ou couverte de sable fin, qu'elle est exposée à des inondations, ou que le sol n'est pas bien sec, comme sur plusieurs points de la côte de Terre-Neuve, on construit pour cet usage des *vignots* Tantôt ces séchoirs ressemblent aux échaufauds, et sont formés avec des piquets couverts de clayonnages ; tantôt ce sont des espèces de petits murs faits avec des cailloux entassés les uns sur les autres ; d'autres fois, enfin, on les établit en plaçant avec une grande régularité les unes sur les autres des branches de sapin.

« C'est d'abord la chair en dessus qu'on étend les Morues une à une sur la grève ou sur les vignots ; et après les avoir laissées ainsi pendant environ douze heures, on les retourne le soir ; on les rassemble plus tard les unes sur les autres, et l'on en fait des tas de huit à douze. S'il fait beau le lendemain, on recommence la même opération, mais de manière inverse, c'est-à-dire, en mettant d'abord la peau en desssus, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on les juge suffisamment desséchées ; seulement, à mesure que l'on approche de ce terme, on les rassemble le soir en paquets plus considérables.

« Pour les petites Morues, trois ou quatre jours de

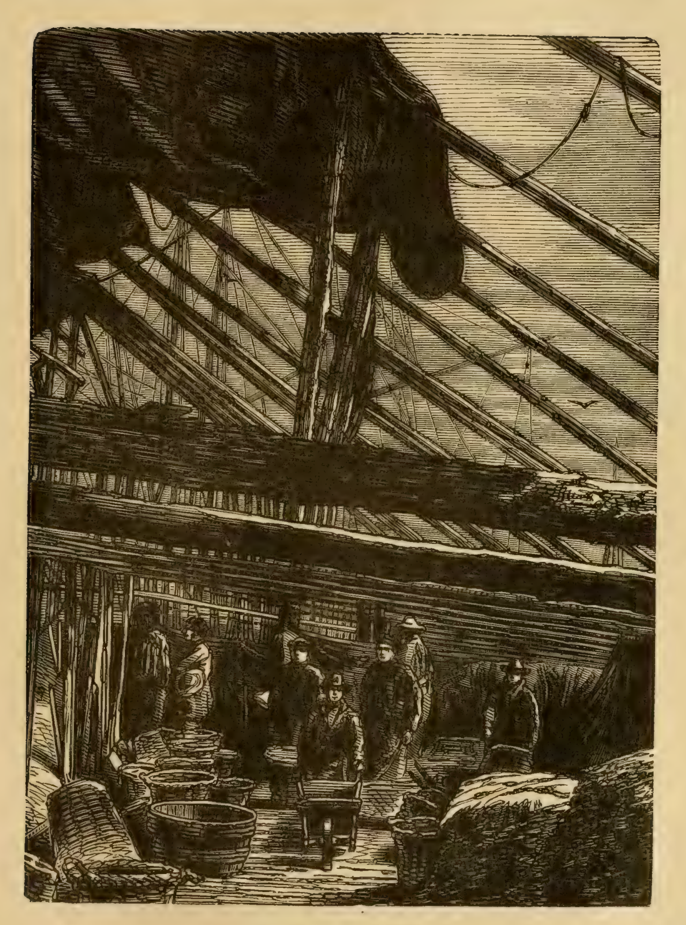


VUE EXTÉRIEURE D'UN CHAUFFAUD.

dessiccation sont en général suffisants ; mais pour les grosses, il faut sept ou huit jours, ou soleils pour nous servir du terme technique. On en forme ensuite des piles de quarante à cinquante tonneaux, en ayant soin de placer la peau en dessus, et on les dispose de manière à former au sommet du tas une espèce de toit afin d'empêcher l'eau d'y pénétrer. Après qu'elles ont été pressées ainsi par leur propre poids pendant sept ou huit jours, ou même plus, si le temps n'est pas beau, on les étend de nouveau une à une, d'abord la peau en dessous, puis dans l'autre sens, et le soir on les rassemble encore en piles comme avant, mais en ayant soin de placer dans le bas celles qui étaient en haut ou qui sont les moins sèches. Quelquefois la dessiccation n'est pas poussée plus loin, mais d'autres fois on expose deux ou trois fois encore le poisson à l'action du soleil, à des intervalles d'un ou deux mois, et chaque fois on a soin de séparer les Morues parfaitement sèches de celles qui ne le sont pas, afin de donner à ces dernières un ou deux soleils de plus. Pour préserver les piles de Morues, déjà desséchées, du contact de la pluie, on les recouvre avec des voiles ; enfin au moment de l'embarquement on les étend de nouveau sur la grève (1). »

La Morue n'est pas exclusivement cantonnée dans les points où nous avons dit que se fait la grande pêche, en Norvège, en Islande, dans les parages de Terre-Neuve ; on prend le poisson, un peu partout, sur nos côtes ; la Manche et la pointe d'Ouessant

(1) M. Milne Edwards, *Mémoire sur la pêche de la Morue à Terre-Neuve*, *in* Audoin et Milne Edwards, *Recherches pour servir à l'histoire naturelle du littoral de la France*, t. I, 1832.



VUE INTÉRIEURE D'UN CHAUFFAUD.

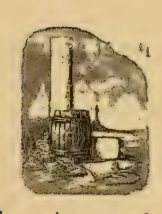
semblent être les endroits où cette pêche est le plus fructueuse ; sous le nom de Cabillaud, la Morue arrive fraîche sur tous nos marchés.

Pour faire cette pêche, il faut toujours se souvenir que la Morue chasse par les grands fonds les vers, les crustacés, les coquilles et les poissons de faible taille. A l'entrée des ports, où elle se rend souvent avec une sorte de prédilection, on peut la prendre à la ligne amorcée avec des crabes mous et toute sorte d'appâts vivants. En pleine mer, on pêche avec un bateau allant à la dérive ; le hameçon est amorcé avec des morceaux de Maquereau, de Hareng, de Sardine, de poisson blanc ; de temps en temps l'on hale la ligne de quelques brasses, puis on la laisse retomber tout en la faisant glisser sur une poulie à gorge qui sert à atténuer le frottement ; le mouvent de recul excite la gloutonnerie de la Morue qui craint que l'amorce ne lui échappe ; le poisson mord à l'hameçon et se fait prendre.

La Morue, objet d'un très important commerce, est si pourchassée de toute part, qu'il serait à penser que les bancs qu'elle forme, si nombreux et si épais qu'il soient, doivent disparaître ; il n'en est rien cependant; la fécondité de ce poisson est plus prodigieuse encore que celle du Hareng, si merveilleuse que soit celle de ce dernier. Un naturaliste du siècle dernier dont le nom est resté célèbre, Leeuwenhœk, n'évalue pas, en effet, à moins de neuf millions quatre cent mille le nombre des œufs contenus dans les ovaires d'une seule emelle de moyenne taille !

VI

LE HARENG.



E Hareng est un des poissons les plus célèbres, l'un de ceux qui ont le plus contribué à la prospérité et au développement commercial et maritime des nations septentrionales. Il est connu de tous les peuples qui habitent les rivages de l'océan Atlantique, depuis l'extrême Nord jusqu'à l'extrême pointe de la Bretagne ; la pêche de ce poisson fait partir chaque année des flottes nombreuses qui, affrontant la tempête, vont arracher à la mer les trésors qu'elle renferme. Les grands politiques, les plus habiles économistes ont vu dans la pêche du Hareng la plus importante de toutes ; elle forme des hommes robustes, de hardis matelots ; elle est la pépinière où la marine militaire recrute ses plus intrépides marins. L'industrie qui prépare les produits de cette pêche en fait l'objet d'un important commerce source de richesses inépuisables ; conservée par les préparations que l'homme sait lui faire subir, le poisson est répandu partout ; et par son étonnante fécondité, le Hareng est une de ces productions naturelles dont l'emploi, comme le dit de Lacépède, a décidé de la

destinée des empires. « La graine du caféier, la feuille du thé, les épices de la zone torride, le ver qui file la soie, ont moins influé sur les richesses des nations, que le Hareng de l'océan Atlantique. Le luxe ou le caprice demandent les premiers ; le besoin réclame le Hareng. Le Batave en a porté la pêche au plus haut degré. Ce peuple, qui avait été forcé de créer un asile pour sa liberté, n'aurait trouvé que de faibles ressources sur son territoire factice ; mais la mer lui a ouvert ses trésors ; elle est devenue pour lui un champ fertile, où des myriades de Harengs ont présenté à son activité courageuse une moisson abondante et assurée.

« Jetons dès lors un coup d'œil sur ces grandes entreprises, sur ces grandes manœuvres, sur ces grandes opérations ; car qui mérite le mieux le nom de grand que ce qui donne à un peuple sa nourriture, son commerce, sa force, son habileté et son indépendance ? »

Le poisson qui enrichit les peuples du nord de l'Europe, et qu'aucune particularité, du reste, ne signale à l'attention, est trop connu pour qu'il soit nécessaire de le décrire longuement. On sait que le Hareng a le corps comprimé, le dos arrondi, le ventre tranchant et découpé en dentelures ; la tête est petite, l'œil grand, l'ouverture de la bouche courte ; la langue est garnie de dents très fines qui existent également aux mâchoires ; la fente des ouies est très étendue ; les nageoires sont de grandeur médiocre ; la caudale est fourchue ; les écailles sont minces, en quelque sorte membraneuses, et se détachent avec une telle facilité qu'il est fort rare de trouver un Hareng qui ne les ait perdues presque entièrement ; le foie est petit, la vessie aérienne grande, l'origine de l'intestin environné de

longs appendices connus sous le nom d'appendices cœcaux ; les laitances, au nombre de deux, remplissant, à une certaine époque de l'année, presque toute la cavité abdominale; les ovaires contiennent une immense quantité d'œufs, au nombre d'environ 70,000.

La couleur d'un Hareng vivant est d'un vert glauque sur le dos, blanchâtre sur les côtés et le ventre, tout le corps étant brillant d'un glacé d'argent aux reflets métalliques ; mais dès qu'il est mort, le poisson change de couleur et prend une teinte bleuâtre qui devient d'autant plus foncée que l'animal est mort depuis plus longtemps. Sur certaines côtes, surtout en Ecosse, l'on trouve des individus ayant des tons d'un jaune cuivré.

L'on raconte que parfois ces couleurs varient de manière à représenter comme des sortes de caractères, et ces variétés ne seraient pas rares dans les mers d'Angleterre. Valenciennes rapporte, à cet égard, une curieuse anecdote : « Les historiens, dit-il, nous ont conservé la date précise de la capture de deux Harengs singuliers qui donnèrent lieu à un événement lié à l'histoire de ce poisson. Le 21 novembre 1587, sous le règne de Frédéric II, on pêcha, dans la mer de Norvège, deux Harengs sur le corps desquels étaient imprimés profondément, et jusqu'à l'arête, des caractères gothiques. Ces poissons furent portés à Copenhague, et sept jours après leur capture ils furent présentés à Frédéric II. Ce monarque superstitieux, effrayé à la vue de ce prodige, pâlit, crut que ces signes devaient prédire un événement qui se rapportait directement à lui, en annonçant sa mort ou celle de la reine. Les savants du pays furent consultés, et ils traduisirent ainsi les inscriptions gravées sur les poissons : *Vous ne pêcherez pas de Harengs dans la suite*

aussi bien que les autres nations. Le roi ne se contenta pas de cette explication ; il fit consulter les savants de Rostock. On a écrit sur ce sujet plusieurs mémoires plus ou moins remplis de croyances superstitieuses et absurdes. Frédéric mourut en 1588, et l'on ne manqua pas d'attribuer sa mort à l'apparition des Harengs venus pour l'annoncer à son peuple. »

Puisque nous racontons les dires des pêcheurs, nous rapporterons avec eux que le Hareng meurt aussitôt qu'il est tiré de l'eau, et cette assertion est tellement populaire, qu'elle est devenue proverbiale dans certains pays : « *As dead as a Herring*, » *aussi mort qu'un Hareng*, disent les Anglais. Mais, ainsi que le fait remarquer avec raison Valenciennes, ce dicton n'est répandu que par les pêcheurs qui retirent toujours ces poissons étranglés par les mailles du filet. Dans ces circonstances, ils ne prennent jamais un seul Hareng vivant ; il n'en est pas moins certain que la vie des Harengs, quoique moins dure que celle de beaucoup d'autres poissons, peut se prolonger beaucoup plus qu'on ne le croit ordinairement ; ils résistent beaucoup mieux en tout cas que l'Alose qui meurt presque immédiatement aussitôt pêchée.

On prétend aussi que le Hareng jette un petit cri avant de mourir ; les Anglais ont même un mot qui exprime par onomatopée le cri du Hareng ; ils disent *squeak ;* certains poissons, les Barbeaux entre autres, feraient entendre un pareil son.

Le Hareng habite en grande abondance tout l'Océan boréal, dans les baies du Groënland, de l'Islande, près des côtes de la Laponie, autour des îles Féroë, et dans les parages de la Grande-Bretagne ; à certaines époques de l'année, il se montre en quantités innombrables le

long de la Norvège, de la Suède, du Danemark, de la Hollande, dans toute la mer du Nord ; il descend dans la Manche ; il ne dépasse guère l'embouchure de la Loire ; on le prend de temps en temps sur les côtes de France, à Noirmoutiers, à l'île de Ré, et même parfois vers le mois de septembre dans le golfe de Gascogne, à Arcachon ; on le retrouve aussi dans la Baltique, et au Nord-Est, dans la mer Blanche et les parages adjacents ; il n'existe ni dans la Méditerranée ni sur les côtes atlantiques d'Espagne et du Portugal.

Ce poisson, d'après plusieurs observations, aurait parfois été pris dans nos fleuves, assez loin des côtes. C'est ainsi que Bock a conservé le souvenir qu'en 1733 des Harengs entrèrent dans l'Oder jusqu'à une distance de trente lieues de son embouchure. D'après Valenciennes « depuis 1752 jusqu'en 1760 on vit affluer une telle quantité de Harengs dans la rivière qui passe sous les murs de Guthembourg, qu'on les pêchait avec des filets à la main dans les canaux de la ville. Noël de la Morinière rapporte que cette clupée remonte dans les rivières d'Ecosse ou d'Angleterre, que les Harengs ont été vus dans le Tay, aussi haut que Balmerinock près Cupar, ou dans la Clyde jusque près de Glasgow ; et Bewerel dit qu'au mois d'octobre 1695 des bandes de Harengs fourmillaient dans la Tamise et qu'on les prenait à plusieurs milles au-dessus de Londres avec des seaux. En Hollande, les pêcheurs de Mark, de Hoorn, reconnaissent tous que, dans la saison du frai, la rivière de Vollenhoven, en Over-Yssel, est abondamment pourvue de Harengs ; ils ont fréquemment observé qu'à la fin de l'automne ils pêchent plus de Harengs dans le Zwart-vaart ou Canal noir, à son embouchure dans le Zuyderzée, que sur aucun fond

de pêche de cette mer. » Des Harengs remontent aussi parfois dans la Seine, aidés sans doute par la barre de Quillebeuf; mais les pêcheurs remarquent que ces poissons ont tous jeté leurs œufs; ils n'entrent pas dès lors, comme l'Alose, dans les eaux douces pour frayer. Si les Harengs ne se montrent que rarement aujourd'hui, et d'une manière tout à fait exceptionnelle dans la Seine, nous pouvons penser qu'autrefois ils s'y trouvaient de temps en temps en assez grande abondance; d'anciennes chartes nous apprennent, en effet, que des monastères percevaient comme dîme la quantité de Harengs nécessaire à la nourriture des couvents pendant tout le carême; or ces Harengs provenaient de la pêche faite à Pont-Audemer. Les jeunes Harengs se tiennent parfois en bancs innombrables à l'embouchure des fleuves dans lesquels la marée se fait sentir à une grande distance; le *Whitebait* si recherché des Anglais, et que les Londoniens vont manger en friture à Greenwich ou à Blackwal, est du fretin de Hareng; ce fretin se trouve, du reste, sur toutes nos côtes du nord et il est vendu dans certaines villes, à Dunkerque par exemple, pour de la Sardine, mais il est plus fin au goût et plus délicat que ce dernier poisson.

A l'époque du frai, le Hareng arrive en nombre incalculable dans certains parages et c'est, dit-on, un spectacle vraiment féérique que de voir par une nuit calme des troupes de ce poisson se jouer à la surface de l'eau et s'avancer, éclairés par les rayons de la lune, en colonnes serrées de cinq ou six kilomètres de long sur trois ou quatre de large; la mer semble semée de pierres précieuses; elle est comme couverte d'un immense tapis brillant et irrisé dont chaque point est

à la fois phosphorescent et mobile ; l'eau paraît changée en feu, et jette les reflets de l'émeraude et du saphir. Tous les pêcheurs parlent avec admiration de ce spectacle magique qu'ils désignent sous le nom d'*éclair de Hareng*.

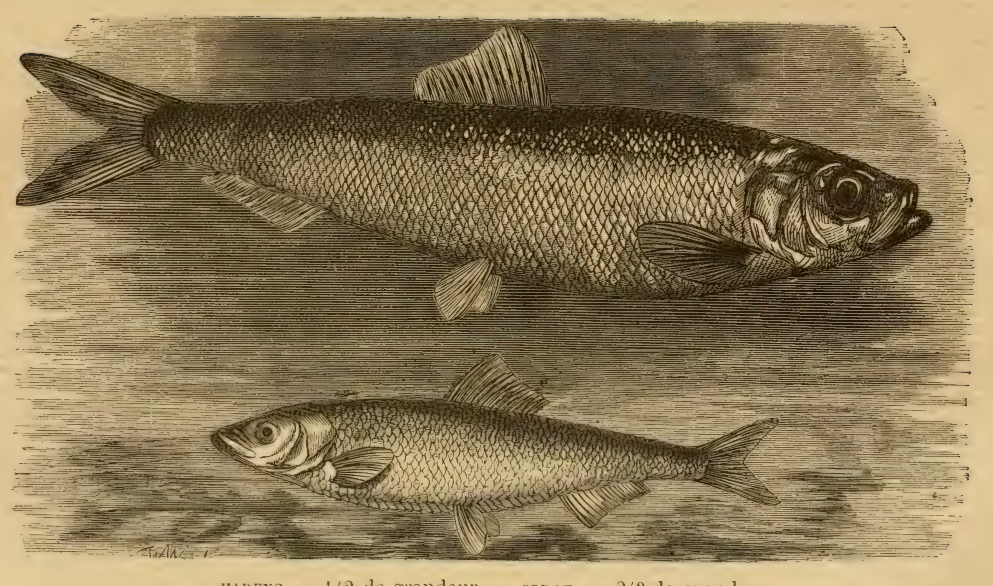
La profondeur à laquelle se tient le poisson est fort variable. Beaucoup de pêcheurs prétendent qu'au décours de la lune et lorsque le vent souffle violemment, le Hareng est plus près de la surface que lorsque le temps est calme et la lune dans son plein. Souvent les Harengs nagent si près de la surface qu'ils ont parfois une partie des nageoires hors de l'eau ; quelquefois aussi ils sautent et retombent au même instant ; lorsque les Harengs prennent ainsi leurs ébats, l'on entend un bruit semblable à celui que produit en tombant une pluie d'orage. Assez souvent, surtout pendant les gros temps, les Harengs s'enfoncent brusquement dans les profondeurs et s'entassent dans les fonds de la mer ; les pêcheurs disent alors qu'ils ont le bec *dans le sable* et qu'ils ne remontent que lorsque la tempête a cessé. A l'approche des gros temps les Harengs quittent, du reste, toujours les côtes pour gagner la pleine mer. Lorsque le poisson fuit ainsi, il forme souvent des colonnes si compactes et si profondes qu'elles n'occupent dans la mer qu'un espace peu considérable, de telle sorte qne certains bateaux se trouvant sur le banc peuvent prendre du Hareng en quantité incalculable, tandis que pêchant un peu plus loin, et sur le même fond, toutes les autres barques rentrent à vide.

C'est, en général, à des époques à peu près fixes que les bancs de Harengs apparaissent ; les pêcheurs de Boulogne prennent le poisson en juin aux îles She-

tland, et aux Orcades sur les côtes d'Ecosse jusqu'à Peterherd ; en juillet et août le Hareng se montre plus abondant entre cette dernière localité et Newcastle, surtout vers la haute mer ; en septembre il se trouve encore dans la mer du Nord, pour arriver à la fin d'octobre vers l'embouchure de la Tamise ; il existe en abondance dans le détroit en novembre et au commencement de décembre. De même sur les côtes de Norvège distingue-t-on deux sortes de Harengs, le Hareng printanier dont la pêche a lieu en mars, avril et mai, surtout entre les caps Lindesmes et Stat, le Hareng d'été qui se prend depuis juillet jusqu'au mois de décembre, depuis Bergen jusqu'au Finmark méridional. Partout, en un mot, l'époque de la pêche du Hareng est différente suivant les localités, de telle sorte que ce poisson semble se déplacer du nord vers le sud.

En combinant les données fournies par les pêcheurs relativement à ces époques d'arrivée et de départ du Hareng, certains naturalistes étaient arrivés à tracer avec le plus grand soin la marche suivie par le poisson dans ses migrations ; ils émirent l'opinion de voyages périodiques et réguliers accomplis chaque année par les Harengs, partant des profondeurs glacées du nord, près du cercle polaire, frayant en route et arrivant, presque exténués par un aussi long voyage, à l'entrée de la Manche, vers le milieu de l'hiver ; ces migrations seraient réellement admirables et tiendraient du merveilleux.

C'est à un savant anglais nommé Dodd et à un naturaliste de Hambourg, Anderson, qui publia vers le milieu du siècle dernier un ouvrage justement estimé sur l'Islande et le Groënland, que l'on doit le tracé



HARENG. – 1/2 de grandeur. — SPRAT. — 2/3 de grandeur.

exact que suivraient les Harengs dans leurs lointaines pérégrinations. Sous les glaces du cercle arctique est, d'après ce savant, la vraie patrie du Hareng; les jeunes, nés sur nos côtes, s'y retirent pour grandir et pour échapper à leurs nombreux ennemis qui ne peuvent plus les poursuivre dans ces inaccessibles retraites.

Tout à coup, vers janvier, suivant Anderson, il part de la mer Glaciale arctique une immense troupe de poissons voyageurs, qui bientôt se divise en deux corps d'armée, dont l'un se porte vers l'est, et l'autre vers l'ouest, s'avançant vers des contrées plus tempérées, vers des mers plus chaudes dans lesquelles doit avoir lieu la ponte. Le corps d'armée occidental ou de droite se jette sur la côte d'Amérique, tandis que le corps d'armée oriental ou de gauche est surtout destiné à l'Europe.

A peine en marche, le corps de gauche se divise en deux colonnes; celle de droite se porte au mois de mars sur l'Islande, de telle sorte qu'à cette époque toutes les baies, tous les golfes de cette île sont peuplés de poissons. L'on ne sait pas bien ce que devient le reste de cette colonne qui défile le long de la côte occidentale de l'Islande.

La colonne de gauche se dirige vers l'Orient, arrive au cap Nord et s'engage sur les côtes de Norvège. Vers la hauteur des îles Shetland, une aile se détache, gagne les Shetlands, se rend aux Hébrides et là se divise encore en deux ailes de moins d'importance. Celle de droite gagne les Hébrides, se rend sur la côte occidentale de l'Ecosse, à l'île de Man, s'engage dans le canal Saint-Georges et dans les eaux qui baignent à l'ouest le littoral de l'Irlande, qui est ainsi entouré de tous côtés par des bandes de Harengs; la sous-divi-

sion de gauche passe le long des Orcades et, défilant le long de la partie nord-est de l'Ecosse, se rend vers le milieu de la Mer du Nord qui semble être le rendez-vous commun des diverses divisions.

A la pointe sud de la Norvège, vers le cap Lindesness, de la colonne de gauche une autre aile se détache; parvenue à l'entrée de la Baltique, elle se sépare en plusieurs divisions; l'une par le Sund pénètre dans la Baltique; l'autre, arrivée à la pointe nord du Jutland, se fractionne encore en deux; tandis qu'une bande passant le long de la côte orientale du Jutland se réunit par les Belts avec les divisions de la Baltique, l'autre côtoyant le Sleswig, le Holstein, la Frise, se jette dans le Zuyderzée, et l'ayant parcouru, s'en retourne dans la mer du Nord.

Cependant le gros de l'armée, continuant sa marche vers le sud, visite successivement la côte est de l'Ecosse, la côte de Berwick, la baie de Yarmouth, les côtes de la Hollande et de la Flandre, enfin les eaux de la Manche, où elle se réunit à la fraction de l'aile droite qui, après s'être engagée dans le canal Saint-Georges, a visité le canal de Bristol et a doublé le cap Lizard. Les dernières divisions vont frayer, les unes près de la côte anglaise depuis Douvres jusqu'à Torbay, les autres vers le littoral de la France, depuis un peu plus haut que Boulogne jusqu'au cap La Hève et même un peu plus bas vers l'ouest. Enfin l'on perd le poisson de vue, sans qu'on puisse exactement savoir ce qu'il devient. Toutefois à la fin du siècle dernier, Gilpien ayant observé que, sur les côtes des Etats-Unis, une espèce de Hareng se dirige du sud au nord, en conclut que nos Harengs d'Europe, en sortant de la Manche traversent l'Atlantique, gagnent la Floride et

remontent jusqu'à Terre-Neuve. Bernard de Reste, en 1801, écrit également que « ce qu'il y a de plus merveilleux en tout cela, c'est que toutes les bandes de ces Harengs, parties en une seule caravane, ont aussi un rendez-vous général et, qu'après avoir subi en route des pertes énormes, elles retournent aux plages boréales dont elles étaient parties ».

Ainsi que le dit fort justement M. H. Milne-Edwards « il y a dans cette histoire des migrations du Hareng un singulier mélange de vérités et d'erreurs. Il est vrai que toutes les côtes dont nous avons parlé sont visitées chaque année à une certaine saison par des bandes innombrables de Harengs qui, serrés les uns contre les autres, constituent ce que les pêcheurs appellent des *bancs* ou des *radeaux*; que ces poissons frayent dans ces localités et qu'ensuite ils disparaissent, ainsi que les jeunes nés de leurs œufs ; enfin que presque toujours, l'année suivante, de nouvelles hordes de même espèce arrivent de loin et succèdent aux premières. Mais tous ces animaux viennent-ils réellement de la mer polaire ? Est-ce sous les glaces arctiques qu'ils passent l'hiver, et est-ce une même troupe voyageuse qui, en descendant du nord au sud, envoie successivement des détachements sur les divers points où on les voit apparaître ? »

Cette hypothèse des migrations lointaines du Hareng se trouve en opposition formelle avec des faits nettement constatés. S'il est vrai, en effet, que le Hareng sort de dessous les glaces polaires pour gagner les pays plus méridionaux, ce serait dans les parties les plus septentrionales de la région que ce poisson devrait être particulièrement abondant ; or, il n'en est rien ; le Hareng est peu commun sur les côtes du

Groënland, et tous les voyageurs qui ont parcouru les régions arctiques s'accordent à reconnaître la rareté du Hareng dans ces parages. En Islande, les golfes ouverts au nord devraient fourmiller de Harengs, quand se fait l'émigration de ce poisson ; or, dans les districts septentrionaux de l'île on ne trouve que fort peu de Harengs. Le Hareng varie souvent de forme, de grandeur, suivant les localités ; c'est ainsi que sur le marché de Paris on distingue deux sortes de Harengs, le *Hareng de Calais* qui est allongé, le *Hareng de Dieppe* qui est relativement plus gros et plus court. Comment se ferait-il, si le poisson venait de la mer Glaciale, que la petite espèce de la Baltique traversât le Cattégat pour entrer exclusivement dans cette mer, tandis que la grande espèce resterait sur les côtes de Suède qui regardent le Cattégat ? Les Harengs qu'on pêche dans le Zuyderzée présentent les mêmes faits. L'on reconnaît parfaitement des races locales, Hareng de Hollande, Hareng d'Ecosse, Hareng de Yarmouth, Hareng de Norvège, etc. Les recherches persévérantes de M. Nilson lui ont montré que les Harengs qui fréquentent, sur le littoral scandinave, divers atterrages, et qui y arrivent pour frayer, les uns au printemps, les autres en automne, appartiennent à plusieurs races, au lieu d'être seulement les détachements d'une même troupe homogène. D'après la théorie, les parages situés au nord devraient toujours être peuplés avant ceux qui sont plus au sud ; il n'en est rien ; et des bandes de poissons se sont montrées dans certaines localités avant d'être parvenues dans les pêcheries plus septentrionales. Dans maintes circonstances enfin, des bancs de Harengs sont arrivés simultanément dans des

lieux de pêche situés parfois à d'assez grandes distances les uns des autres.

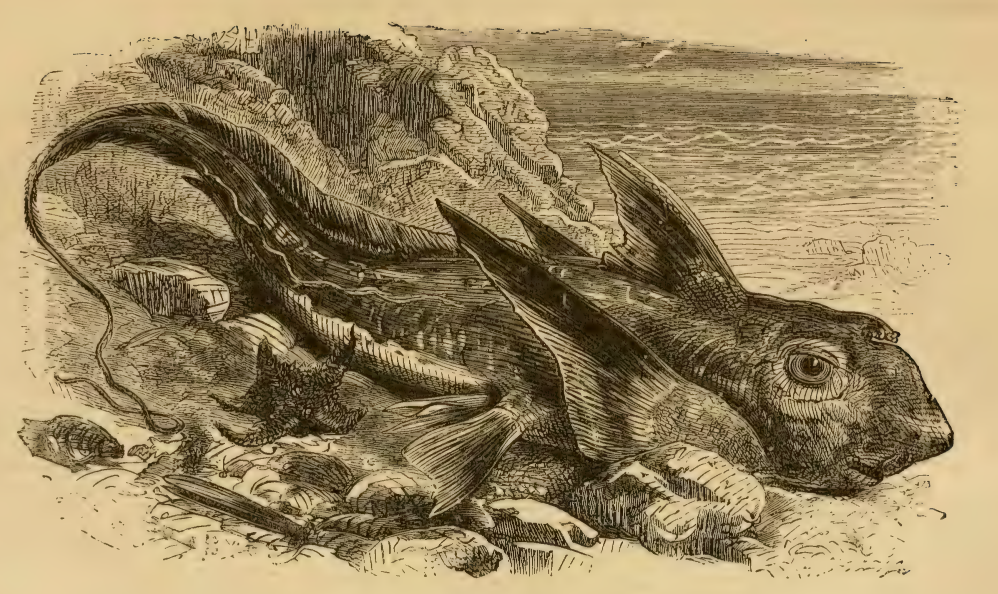
Dans les mers d'Angleterre, de Hollande, de Norvège, dans la Baltique, dans la Manche, l'on prend, en dehors du temps de la pêche, et en toute saison, des Harengs qui, quoique vides, sont très gras, et d'une couleur généralement plus brune que le Hareng ordinaire; on les nomme des *Halbourgs*, *Harengs francs* ou *Harengs fonciers*; tous ces mots expriment l'idée qu'un certain nombre de Harengs restent à poste fixe sur les côtes où on les pêche, qu'ils y fraient, y grandissent. Alors que la théorie des grandes migrations était dans tout son crédit, on donnait diverses explications de la présence de ces Harengs halbourgs. D'après Duhamel du Monceau, les uns prétendaient que ce sont des Harengs qui sont restés dans nos mers lorsque les autres sont retournés au nord; ils se sont retirés, dit-on, dans les grands fonds, et ils se montrent dans la saison où les Harengs commencent à voyager, ce qui fait qu'ils paraissent avant les autres, qui ont une longue route à faire avant que de se rendre dans ces mêmes parages. D'autres pensaient que les Harengs halbourgs viennent des côtes d'Angleterre où ils ont été se rétablir de la maladie du frai et où ils se sont engraissés, la nourriture étant fort abondante dans ces parages.D'autres encore voulaient que ces Harengs, ayant quitté la colonne avant les autres, arrivent des premiers, et que le voyage s'étant pour ainsi dire accompli en ligne droite, ils soient moins fatigués, et dès lors, plus gras, comme ceux qu'on prend sous les latitudes élevées.

Le nombre de ces Harengs sédentaires est assez élevé pour qu'on puisse affirmer que les prétendus

voyages se bornent à des déplacements dans l'étendue de leur province réciproque, que leur disparition à certaines époques n'a lieu que vers les profondeurs de la mer dans cette même province, et qu'ils apparaissent vers la surface à l'époque du frai. D'après les recherches de M. Sars, l'une de ces stations du Hareng est la haute mer, située entre la Norvège, l'Écosse et l'Islande. Les jeunes, nés sur les côtes scandinaves, s'y rendraient et y grandiraient jusqu'à ce qu'au moment de la ponte ils retourneraient vers leur lieu de naissance ; certains auteurs pensent, en effet, que l'instinct les pousse à reprendre en sens inverse la route suivie dans le jeune âge, de même que le Saumon. Le nombre des œufs pondus par une seule femelle étant très considérable, il est fort probable que les jeunes sortis d'une même frayère ne s'éloignent que peu les uns des autres, et que chacun des bancs est surtout formé d'individus nés à la même époque, dans un même lieu d'incubation.

Parfois, cependant, le Hareng émigre plus ou moins loin, et cela brusquement ; il disparaît pendant un certain temps de localités qu'il fréquentait depuis de longues années. C'est ainsi, par exemple, que dans la première moitié du seizième siècle, le Hareng d'hiver était très abondant dans les environs de Bergen et que vers 1567, il quitta tout à coup ces parages pour revenir près de trente ans plus tard ; de 1650 à 1654, la pêche est nulle et ne reprend avec quelque régularité que vers 1700, puis cesse de 1784 à 1808. Elle s'est depuis continuée sans interruption. A l'époque où le Hareng revenait à Bergen, sur la côte ouest de la Suède, à Bohuslen, la pêche, jusqu'alors fort productive, vint à manquer, et ce ne fut que quarante ans

plus tard que la grande pêche put reprendre dans cette localité si éprouvée. Depuis 1851 jusqu'à 1875, les côtes de la partie septentrionale de la Norvège ont été visitées par une grosse espèce de Hareng qui depuis a complètement disparu de la région. Des phénomènes analogues ont été signalés sur les côtes de France, d'Ecosse, d'Angleterre, d'Irlande. On a cru remarquer, du reste, sans que rien puisse expliquer le fait, que la disparition des bancs de Harengs dans une région de pêche était suivie d'une abondance insolite de ces poissons sur d'autres points. En Irlande, on note que quand la pêche est mauvaise sur les côtes de cette île, elle est bonne sur celles d'Ecosse, et alternativement. Les pêcheurs norvégiens et allemands ont fait la même remarque dans la Baltique et la mer du Nord. Ils ont également constaté que le Hareng ne se rapproche pas seulement des côtes pour frayer. Les Harengs d'été arrivent de la haute mer, le plus souvent en nombre presque innombrable, et la plupart d'entre eux ne sont pas encore parvenus à l'âge où ils peuvent se multiplier; c'est donc très probablement la faim qui les pousse vers les endroits où se trouve la pâture appropriée à leurs besoins. L'irrégularité des apparitions du Hareng qui vient frayer aux côtes, ainsi que ses disparitions périodiques, doit être attribuée, suivant un récent mémoire de M. Brochi à ce que le poisson doit faire, en été, sa nourriture de petites crevettes, de petits annélides et de quelques mollusques. Or, dans les explorations de l'Atlantique du nord, faites par les savants norvégiens, il a été constaté que sur des surfaces immenses, la mer était couverte des animaux qui composent la principale nourriture du Hareng. Le déplacement de ces espaces



CHIMÈRE ARCTIQUE. — 1/5ᵉ de grandeur.

couverts d'animalcules doit être connexe avec les variations de direction du Gulf-Stream, et par suite, avec le plus ou moins de glaces amoncelées aux environs du détroit de Davis. C'est à une cause semblable que, suivant M. Blavier, l'on doit attribuer la distribution de la Sardine sur nos côtes océaniques. L'on a également constaté que le Hareng printanier, c'est-à-dire le Hareng en état de se reproduire, fait principalement sa nourriture de petits crabes nageurs. Ces crabes et les petits annélides sédentaires ne se trouvent pas sur les mêmes fonds; la recherche de la proie peut être la cause déterminante de la séparation des Harengs en troupes distinctes.

Partout où le Hareng se montre en bandes nombreuses, il est l'objet d'une pêche très active. C'est, en effet, l'un des poissons les plus précieux, tant à cause des qualités que présente sa chair que de l'extrême abondance avec laquelle il fréquente nos rivages. La pêche en remonte à une époque très reculée.

D'après l'intéressant mémoire de Noël de la Morinière sur l'Histoire naturelle des pêches, les premiers documents que l'on possède sur la pêche du Hareng en France remontent à l'an 1030 ; la charte de fondation de l'abbaye de Sainte-Catherine de Rouen établit qu'il y avait, à cette époque, dans la vallée de Dieppe, cinq salines et cinq masures dont la redevance annuelle était de cinq milliers de Harengs. On trouve une autre preuve de la pêche de ce poisson à cette lointaine époque, dans le titre que Robert, duc de Normandie, accorda en 1088, pour permettre un jour de foire à l'abbaye de la Sainte-Trinité de Fécamp tant que dure la pêche du Hareng. « Dans le siècle suivant, les avantages de cette pêche ne se bornent plus

à une simple consommation faite sur les lieux. Le commerce du poisson, et notamment celui du Hareng salé commence à prendre de l'extension. Dès l'an 1141, une compagnie des plus riches bourgeois de Paris avaient acquis la place de Grève dans cette ville, et la société avait pris le titre de *Confrérie des marchands de l'eau*. Cette société fit bientôt une nouvelle association qui avait pour but le commerce sur toute l'étendue de la rivière. Parmi les droits qu'ils établirent sur le port destiné à la décharge des marchandises de Paris, se trouve celui d'un cent de Harengs pris sur chaque bateau dont la cargaison consistait en salines. A cette époque, Paris et les villes voisines tiraient de la Normandie, par la Seine, des épiceries, du sel, du poisson salé, etc. On lit dans un diplôme de Louis VII, donné en 1179 à la ville d'Etampes, la défense d'acheter aucune denrée dans cette ville pour l'y revendre ensuite, excepté le Hareng et le Maquereau salés. Le commerce du Hareng devint bientôt plus protégé par les ordonnances de Philippe-Auguste. Dieppe avec ses salines, Fécamp par sa pêche, Rouen par sa position sur la Seine, faisaient la plus grande partie du commerce de ce poisson... Un acte de 1170 fait mention de la pêche du Hareng, au Tréport, dans la concession obtenue par l'abbaye de la ville d'Eu, d'acheter tous les ans vingt mille Harengs frais ou salés, exempts de tout droit. Un autre acte établit aussi que la pêche du poisson avait déjà lieu à Calais. On y lit que Simon II, abbé de Saint-Bertin, revenait de Rome, muni de plusieurs bulles favorables qu'il avait reçues d'Alexandre III; une entre autres accordait à son abbaye la dîme de la pêche des Harengs sur toute la côte maritime du Calaisis. L'exécution y occasionna une révolte:

tous les pêcheurs s'étaient unis pour en refuser le paiement. Quoique ce droit fût confirmé par le comte de Flandre et par Philippe-Auguste, et que la dîme fût demandée par le seigneur du territoire, elle fut constamment refusée. On raconte même qu'un vieux matelot donna seul son adhésion à payer cette dîme à son curé, en lui observant que « cet impôt devait être levé dans champ ; que celui où il moissonnait et où il faisait sa récolte était la mer, et qu'il aurait soin d'y laisser le dixième de sa pêche (1). »

A la même époque la pêche du Hareng était en pleine prospérité sur les côtes de la Baltique et l'on voit qu'en 1160, le pape Alexandre III avait permis aux peuples de la Germanie de se livrer à cette pêche le dimanche et les jours de fête. Au douzième siècle la pêche était pratiquée sur les rivages de la Guyenne, ainsi qu'il est fait mention dans les édits que la princesse Eléonore promulgua sur le commerce maritime de cette province, mais il faut faire remarquer qu'il est peu probable qu'il s'agisse de Harengs, mais bien plutôt de grosses Sardines. Louis IX accorda une très grande protection au commerce du poisson de mer, à la faveur des ordonnances de 1250, 1254 et 1258. Ces ordonnances, la seconde surtout, établirent l'ordre et la police de la vente à Paris ; pour la première fois il y est fait mention de voituriers de poisson de mer ; l'on y voit que, malgré les difficultés extrêmes des transports, résultant de l'insuffisance des routes et des prétentions des seigneurs sur les territoires desquels il fallait passer, les moules, les huîtres, le poisson de mer arrivaient frais à Paris ; les Harengs sont distingués

(1) Cuvier et Valenciennes, *Histoire naturelle des poissons*, t. XX.

en frais, en secs, en salés. Un grand nombre d'aumônes faites à cette époque aux monastères, se payaient en Harengs, et Louis IX lui-même fit distribuer, un jour, 60,000 Harengs aux pauvres de la capitale. Les règlements publiés par les successeurs de Louis IX améliorèrent encore le commerce de ce poisson. C'est une légende accréditée, que l'art de saler le Hareng a été inventé au xve siècle par un nommé Guillaume Bewkals ou Buckaly qui mourut à Biervliet, dans la Flandre hollandaise, l'an 1447, suivant les uns, l'an 1449 suivant les autres ; or nous voyons par une ordonnance rendue en 1380 par Philippe-le-Long, c'est-à-dire plusieurs années avant la naissance de Buckaly, que l'on connaissait à cette époque des *Harengs saurs, blancs et frais*. Il paraît d'après cette ordonnance, et celle de 1350, que l'on saurissait le Hareng à Paris. On désignait les Harengs indigènes et étrangers par un nombre assez considérable de désignations qui prouvent que ce poisson était dès cette époque l'objet de l'attention générale.

Le commerce qui se faisait à Paris de ces Harengs, acquiert une grande importance dès le commencement du quatorzième siècle, aussi pour remédier à toute falsification ou à tout mélange de poisson vieux avec le poisson nouveau, établit-on à Paris seize jurés vendeurs publics de poissons de mers. Dieppe et Rouen importaient le Hareng des mers du Nord, le préparaient et le distribuaient dans toute la France et même dans le Levant. Calais et Boulogne se livraient également à une pêche fort active le long des côtes d'Angleterre, dans la Manche, et même plus loin, au moyen de grands bateaux nommés Dragueurs et de bâtiments de plus faible tonnage nommés Barges. Au commencement du

quinzième siècle, une grande partie de la France étant tombée au pouvoir des Anglais, le commerce maritime et la pêche passèrent entre leurs mains ; l'on sait qu'en 1429 eut lieu le combat connu dans l'histoire sous le nom de *Journée des Harengs*, et dans lequel fut défait le duc de Bourbon en voulant s'emparer d'un convoi de poissons salés destiné à l'armée anglaise, qui faisait le siège d'Orléans. Les guerres qui armèrent l'une contre l'autre la France et l'Angleterre, la France et l'Espagne, rendirent notre pêche lointaine fort difficile par la suite, aussi ne la voyons-nous guère reprendre que pendant les années les plus prospères du règne de Louis XIV ; la grande ordonnance de 1668 règle différents points de la pêche du Hareng. Ce poisson était malgré son abondance considéré encore à cette époque comme un objet de luxe, car nous le voyons, en 1676, figurer au nombre des cadeaux que Christian, roi de Danemark, envoya au pape et aux cardinaux.

Si nous nous sommes un peu étendus sur les documents que l'on possède sur la pêche du Hareng, c'est pour montrer combien depuis longtemps cette pêche a été jugée importante et faire voir que près de deux siècles avant l'époque que l'on assigne généralement comme celle de la préparation du Hareng, les arrêts des rois de France réglaient expressément le commerce et la vente du poisson salé.

Si l'on s'en rapporte aux plus anciens documents, il est possible de faire remonter la pêche du Hareng en Angleterre au commencement du huitième siècle ; plusieurs chartes datant des onzième et douzième siècles prouvent combien, à cette époque reculée, la pêche du Hareng était déjà considérable ; elle était éga-

lement fort active au temps de la conquête. D'après Anderson, vers l'an 836, sous le règne d'Alfred, le commerce du poisson salé avait pris une grande extension en Ecosse; il existait également des pêcheries de Harengs en Irlande dès le douzième siècle. Les Anglais pêchèrent plus tard, non seulement sur leurs côtes, mais encore dans les parages de la Norvège ; il est vrai qu'au seizième siècle, les Hollandais et les Espagnols, en vertu d'anciens traités, venaient prendre sur les rivages d'Angleterre la majeure partie du poisson. Ces rivalités de pêche entre les Anglais et les Hollandais firent éclater au milieu du dix-septième siècle la guerre entre les deux nations et l'on vit aux prises, en 1652, les deux plus grands hommes de guerre des deux pays, Blake et Tromp, se disputant la possession des pêcheries. Dès le neuvième siècle, la pêche du Hareng était une des sources les plus fécondes de la richesse de la Scandinavie, du Danemark, de la Hollande ; en 1668, les villes, faisant partie de la ligue anséatique, allaient en Scanie pêcher et saler le Hareng. Au commencement du dix-septième siècle, les Hollandais se rendaient sur les côtes d'Ecosse et pêchaient dans la mer du Nord ; ils consacraient à cette pêche jusqu'à 3,000 bateaux, montés par 50,000 marins ; près de 150,000 personnes étaient employées à la préparation, à la vente, au transport du Hareng, qui rapporta en 1610, jusqu'à 2,659,000 livres sterling, soit, plus de soixante-six millions de francs.

De nos jours, la pêche du Hareng est particulièrement active sur les côtes de Norvège. C'est surtout le Hareng dit printanier, ou *Vaarsild*, qui donne les plus abondants produits et qui occupe le plus de bras. Cette pêche commence dans la seconde quinzaine de

janvier et dure jusqu'à fin mars. En considérant la côte de Norvège comme lieu de pêcherie, l'on peut, avec M. de Mande, la diviser en deux zones très distinctes. La première s'étend de Stavanger à Bergen, la seconde commence à Christiansand, s'arrête à Trondjen pour la pêche du Hareng, et se prolonge pour celle de la Morue jusqu'aux îles Lofoden. La première zone, celle du midi, fournit l'espèce de Hareng dit printanier ; le Hareng dit d'été habite presque exclusivement la zone supérieure.

De même que pour le Hareng d'été, la pêche du Hareng printanier est tantôt côtière, tantôt pélagique.

La marche des bancs de Harengs est fort capricieuse, et, comme ce poisson passe avec une extrême rapidité, les pêcheurs ne peuvent s'installer, ainsi qu'ils le font à Lofoden pour la pêche de la Morue ; ils doivent suivre le poisson, aussi n'y a-t-il que peu d'auberges sur la côte où se fait la pêche. Les équipages de quatre à cinq bateaux louent dès lors une petite embarcation pontée dans laquelle ils établissent leurs lits et qu'ils chargent de vivres et de vêtements de rechange ; ce bateau-auberge les accompagne pendant toute la durée de la pêche. Chaque bateau est, en général, monté par quatre ou cinq hommes et muni de quinze à trente filets.

L'on jette à l'eau, au milieu d'un banc de Harengs naviguant près de la surface de la mer, ou sur le passage présumé de l'une de ces légions de poissons, ces filets, lestés par le bas et garnis de flotteurs en liège le long de leur bord supérieur. Le poids de ces engins les fait descendre jusqu'à ce qu'ils se placent presque verticalement, de telle façon qu'ils forment dans la mer autant de cloisons à claire-voie; les pêcheurs

donnent à ces filets jusqu'à deux cents brasses lorsque la mer est belle, mais ils ne mettent à l'eau guère plus de quatre-vingt brasses si elle devient houleuse.



OISEAUX DE MER.

On jette les filets le soir et on les lève le matin suivant; mais si le poisson est abondant et près de la terre, on ne cesse de pêcher pendant la journée. Les pêcheurs sont toujours munis de filets de rechange, car ils sont très souvent exposés à les perdre ; parfois

les filets se mêlent à ce point qu'ils forment des sortes d'îles flottantes supportant sans enfoncer le poids d'un grand nombre d'hommes.

« C'est au printemps, suivant M. Herman Baars, qu'il faut voir la pêche du Hareng en Norvège! Une demi heure après le lever du soleil, qui dans la dernière moitié de février est quelquefois très beau dans ces contrées, vous avez devant vous un remarquable spectacle. Sur un espace de dix à quinze kilomètres,la mer est couverte de milliers de bateaux tirant leurs filets ou retournant à terre chargés de poissons. Au milieu de ce mouvement, des centaines de bateaux pontés de vingt à cinquante tonneaux louvoient ou marchent au vent, transportant le poisson frais. Plus loin les jets d'eau des cétacés font bouillonner la surface de la mer, pendant, que pour compléter cette image grandiose, des millions de mouettes s'élèvent dans l'air et cachent quelquefois le soleil comme des nuages. » Le produit de la pêche au filet se vend au sud de Bergen aux bateaux qui viennent dans les pêcheries pour servir d'intermédiaires entre le pêcheur et l'entrepreneur de salaisons.

Ce n'est pas seulement en pleine mer et avec le filet que l'on prend le Hareng printanier; on le pêche aussi avec des seines, c'est-à-dire avec des filets traînants que l'on jette en demi-cercle près de la côte et que l'on tire à terre par les deux bouts, de manière à ramener sur la plage tout le poisson compris dans l'enceinte mobile ainsi formée. Ces seines ont parfois jusqu'à trois cents mètres de longueur. On les lance autour d'une bande de Harengs que l'on voit gagner la côte ou que l'on sait être engagés dans un fjord,le plus souvent chassés par la Baleine ou par la Morue. On

constate l'entrée du Hareng à l'aide d'une sonde à plomb qui étant plus ou moins arrêtée par la résistance, permet à un chef expérimenté de reconnaître que le Hareng est bien en train de faire son entrée dans le fjord. Le plus souvent le résultat de la pêche dépend de l'habileté que met le chef, non seulement à reconnaître la présence du Hareng et à savoir l'enfermer dans l'enceinte des seines, mais aussi à le récolter et à l'enlever des filets. L'on ne peut pas toujours choisir, du reste, comme on le voudrait, l'endroit de pêche, car cela tient beaucoup aux localités. Souvent avec de longs cordages on attèle des bateaux aux deux bouts de la seine et on effraie le poisson en le forçant à garder le milieu, au moyen de planches peintes en blanc qu'on relève et qu'on abaisse alternativement jusqu'au moment où les deux extrémités du filet sont amenées à la côte.

Le produit de cette pêche est fort aléatoire; parfois l'on ne prend rien, mais souvent, en revanche, l'on fait des captures magnifiques, et l'on a pu, dit-on, enlever d'un seul coup jusqu'à 20 et même 30,000 hectolitres de Harengs. L'on raconte que des pêcheurs ayant vu le poisson pénétrer dans un fjord à entrée étroite le barrèrent, et prirent ainsi dans une seule nuit pour 150,000 francs de Harengs. Assez souvent l'on prend dans une seule localité jusqu'à 50 et 60,000 barils de Harengs par jour. La pêche à la seine a lieu surtout au sud de Bergen ; plus au Nord le temps est presque toujours trop mauvais et les anses favorables y sont beaucoup plus rares. Toutefois l'on a parfois pêché dans les parages du Nordfjord le poisson en telle quantité que les pêcheurs avaient de la peine à relever leurs filets.

Enfin, la pêche côtière se fait aussi au moyen de filets stationnaires ; mais cette méthode, qui a été très anciennement employée, ne donne que des résultats trop aléatoires, et l'on tend de plus en plus à l'abandonner.

Le Hareng printanier vient à peine de disparaître, que déjà le Hareng d'été arrive sur les côtes de Norvège.

Les pêcheries existent sur une ligne très étendue, depuis Bergen jusqu'au Finmarck méridional. Dès les premières semaines de son apparition, ce Hareng est maigre ; il devient plus gras à mesure que la saison s'avance ; le poisson pris en août et septembre est le plus estimé ; passé cette époque il devient moins gras et se remplit d'œufs ou de laitance. La pêche s'ouvre vers le mois de juin, bien que le poisson apparaisse à la fin de mars, et se termine dans les premiers jours de décembre. Elle continue jusqu'en janvier dans certains fjords, mais à cette époque le poisson est de si mauvaise qualité qu'on ne le prend que comme appât pour la Morue.

De même que pour le Hareng printanier on pêche le Hareng d'été avec la seine et avec des filets fixes ou dérivants. Les filets de barrage donnent généralement des poissons de meilleure qualité ; ces poissons sont laissés encore trois jours en mer après la pêche pour lui donner le temps de digérer, car sans cela le Hareng serait d'une conservation très difficile.

Le Hareng d'été, plus petit que le Hareng de printemps, a un goût très fin et très délicat, surtout lorsqu'il est adulte. Les pêcheurs norvégiens font, du reste, une distinction entre le Hareng de mer et le Hareng des fjords ; le premier est de taille plus consi-

dérable, large et court, il est chargé de graisse; sa chair est blanche, tendre. Le Hareng des fjords est plus maigre, aussi est-il moins estimé. Du reste, d'après les recherches de M. Bock, le Hareng d'été ou *Sommersild*, nommé aussi *Telsild*, ne serait que le Hareng printanier ou *Varaislde* à l'époque où la laitance et les œufs ne sont encore que peu développés.

Toutes ces pêches, tant celles du Hareng printanier que celle du Hareng d'hiver, sont fort importantes pour la Norvège. C'est ainsi que d'après M. de la Blanchère, l'année 1866, on a pu évaluer le produit de cette pêche à 750,000 barils, dont 600,000 ont été salés pour l'exportation; le prix moyen du baril, sur les lieux mêmes, a été de 12 francs; on voit par ce chiffre que le gain des pêcheurs n'a pas dû s'élever à moins de 8,550,000 francs, somme à laquelle il convient d'ajouter le bénéfice des acheteurs, saleurs, commissionnaires. Quelques mois plus tard, l'on vendait le poisson dans les ports de la Baltique de 25 à 28 francs le baril; c'est donc une somme de dix-huit millions que cette seule pêche a rapportés au pays; elle occupait de 6 à 7 mille bateaux montés par 33,000 marins. De documents officiels, nous voyons que de 1870 à 1880 la quantité moyenne pêchée chaque année a été de 290,400 barils pour le Hareng du Nord, de 171,771 barils pour le Hareng printanier, de 439,299 barils pour le Hareng d'été et autres Harengs, soit une moyenne annuelle de 891,460 barils de Harengs représentant une valeur de plus de vingt-six millions. Les principaux pays d'exportation ont été d'abord la Suède, puis la Russie et la Finlande, les ports allemands de la Baltique et de la mer du Nord, et enfin l'Angleterre.

La pêche est la grande industrie de la Norvège, aussi le gouvernement favorise-t-il par tous les moyens en son pouvoir cette source de richesse nationale. L'administration ne se borne pas à faire la police des pêcheries à l'aide des officiers de marine, elle entretient dans toutes les stations des médecins et elle a fondé dans plusieurs d'entre elles des hôpitaux pour les pêcheurs; pour faciliter l'envoi des avis relatifs à l'arrivée du poisson sur tel ou tel point de la côte, on a donné la plus grande extension aux lignes télégraphiques. Les inspecteurs font afficher chaque matin dans les différentes stations la quantité de poisson pêché et les prix moyens; ils envoient jour par jour tous les renseignements ayant trait à l'apparition des bandes de poissons. C'est un spectacle vraiment curieux que de voir le départ précipité de milliers de pêcheurs, acheteurs, saleurs, se rendant en hâte sur quelque point éloigné à l'appel du télégraphe. L'exemple donné par la Norvège devrait être suivi par les stations, qui, comme la France, ont un grand développement de côtes et qui pourraient se livrer avec plus d'activité à la pêche, à laquelle on ne demande généralement pas assez.

Si de Norvège nous passons en Russie, nous verrons que les côtes de ce dernier pays sont maintenant peu fréquentées par les Harengs. L'on prend cependant ce poisson à Onéga sous la glace au moyen de tambours à ailes; sur la côte d'Arkangel, le Hareng est capturé également sous la glace au moyen de filets en forme de poches et terminés par une chambre dans laquelle il vient s'amasser.

Le Hareng est une source d'immenses richesses pour la Hollande ; aussi sa pêche est-elle des plus actives.

La pêche dans la mer du Nord dure près de six mois, de juin au milieu de novembre. Des ports situés sur la Meuse partent des lougres; les côtes sablonneuses étant dépourvues de ports, les bateaux de Scheveningen, de Katwick, et d'autres localités encore sont à fond plat et disposés pour un échange facile; ils portent le nom de *Bomschuit*. Le nombre des filets embarqués est, pour les grands bateaux, de 70 à 75, de telle sorte que la tessure a deux kilomètres de long et une superficie de 24,000 mètres carrés.

Dans le Zuiderzée la pêche se fait au moyen de nasses ou de filets, soit fixes, soit mobiles; dans ce dernier cas, deux bateaux marchant de concert traînent le filet qui ramène tout le poisson qui se trouve devant lui.

De tous temps quelques bateaux allaient à la pêche de la Morue et du Hareng sur le Doggerbank et aux Shetland, mais ce n'est qu'à partir de 1824 que les pêcheurs français ont régulièrement fréquenté les Orcades et le Nord de l'Écosse. Au mois de juin 1823, quelques pêcheurs de Morue, en vue des îles Féroë, obligés de fuir devant les coups de vent du Nord-Est, se réfugièrent aux Orcades; témoins de l'abondance du poisson dans ces parages, trois bateaux s'y rendaient en 1824; le nombre de ces bateaux augmenta les années suivantes et la pêche s'étendit bientôt sur la côte nord de l'Écosse jusqu'au cap Wrath, et sur la côte est jusqu'au cap Flamborough. Ces côtes sont déchiquetées en une foule de golfes, d'anfractuosités appelées *Lochs* dans le pays; là le poisson s'engage et se laisse capturer, aussi la pêche y est-elle fort active, depuis les îles Shetland jusqu'aux embouchures de la Clyde et

de la Solway, à l'île de Man à l'ouest, jusqu'au Firth du Forth à l'est.

Actuellement en France, tandis que la pêche de la Morue se fait surtout par Dunkerque, c'est Boulogne qui se livre avec le plus de succès à la pêche du Hareng; le quartier de Boulogne, qui fournit la huitième partie de la production totale annuelle de la France, a pêché en 1879 pour près de douze millions de francs de poissons, sur lesquels pour six millions de Harengs; les autres grands ports pour la pêche du Hareng sont Dieppe et Fécamp, qui arment chaque année, ainsi que Boulogne, de véritables flottiles pour la pêche mixte du nord.

C'est dans les ports de la Manche et du Pas-de-Calais que le départ de ces flottiles est particulièrement pittoresque. La pêche a été décrite d'une façon charmante par un Boulonnais qui, sous le pseudonyme de Dorez-Sauret, cache un érudit et spirituel écrivain; nous ferons plus d'un emprunt au livre qu'il vient de publier (1).

Nous voici à Boulogne, arrivés aux premiers jours du mois de juin; l'on se prépare à la pêche d'Ecosse. Sur les quais, dans le port, tout est en mouvement. Ce ne sont que femmes de pêcheurs descendant les escaliers à pic qui, le long des falaises, servent de rues; elles marchent courbées en deux sous le poids des provisions contenues dans la manne qu'elles portent sur le dos, les épaules coupées par la corde qui passe en travers de la poitrine. Ce ne sont que matelots détachant les filets pendus aux longs bâtons qui se projettent de toutes les fenêtres, et entassant

(1) *Bibliothèque du Baigneur :* La pêche à Boulogne-sur-mer.



PÊCHE DU HARENG SUR LES CÔTES DE NORVÈGE.

dans le bateau les engins de pêche et les tonneaux; ils sont déjà en costume de voyage, couverts de lainages de la tête aux pieds, le cou serré par d'épaisses cravates de laine, les jambes prises dans d'immenses bottes en cuir montant jusqu'aux hanches, la tête couverte du chapeau goudronné; par dessus les vêtements sont la capote et le jupon de toile cirée, imperméables; la pipe en terre, courte et bien noire, fait presque partie intégrante du costume ; le pêcheur est, du reste, indifférent aux exigences de la propreté la plus élémentaire, car c'est à peine si dans la pénible vie du bord il trouve quelques heures à consacrer à un repos bien durement gagné.

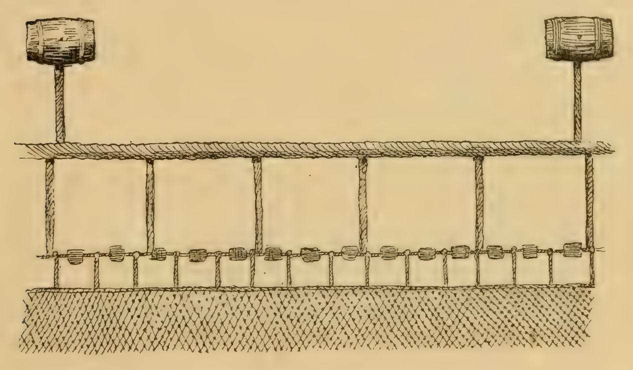
Cependant l'on place dans le bateau la bière, le vin, l'eau-de-vie, le biscuit et les pommes de terre qui, avec le poisson, qui ne manquera pas en route, composeront tout l'ordinaire; les provisions de sel sont faites; les femmes des matelots, assises sur leurs mannes renversées, surveillent les derniers apprêts, tout en caquetant à qui mieux mieux dans leur langage si pittoresque et si imagé.

La marée est propice; les adieux sont faits; l'on va se quitter pour longtemps et ne se revoir que vers le 15 août. Les voiles sont hissées à la cadence d'un chant monotone et le bateau, quittant le quai, gagne à la rame, et en louvoyant, l'entrée du chenal. Les femmes, les enfants le suivent jusqu'à l'extrémité de la jetée et lui envoient un dernier adieu. Dix, vingt bateaux sortent ainsi successivemeut; la rade se couvre pendant quelques jours de voiles qui, les unes après les autres, disparaissent vers le nord à l'horizon. La campagne est commencée.

C'est vers les côtes d'Écosse que cinglent tous ces

bateaux, à la recherche du Hareng qui se montre dans ces parages vers la fin du mois de juin.

Arrivé à l'endroit conveable, le bateau se met en panne. On abat le grand mât, et pour donner le moins de prise possible au vent, on ne conserve que la petite voile du mât de misaine. La nuit étant venue, les filets sont jetés par l'arrière du bateau ; celui-ici se laisse aller à la dérive, tout en déroulant la tes-



FILET HOLLANDAIS POUR LA PÊCHE DU HARENG.

sure dont l'extrémité est retenue au cabestan par une grosse corde ou *haussière*.

Ces filets ont souvent une très grande longueur et sont composés de morceaux dits *alèzes*, de 27 mètres de long sur près de 8 mètres de chute ; la tessure est faite parfois de 200 alèzes, ajoutées les unes aux autres et peut alors acquérir un développement de plus de cinq kilomètres. Par le bas, le filet est rendu pesant par un bourrelet fait de débris de vieux cordages enveloppés de ficelle et tombe par son propre poids ; pour le soutenir à hauteur voulue, on y adapte par le haut des

tonnelets de bois goudronné, tous reliés les uns aux autres par un câble ou *fincelle*; sur ces fincelles sont amarrées, à l'extrémité de chaque alèze composant la tessure, des cordes appelées *ralingues* qui s'attachent d'un côté aux filets et de l'autre aux tonnelets; un cordage dit *bassoin* rattache le filet à l'*haussière*.

Lorsque le filet est à la mer, il est emporté par le courant et le bateau avec lui. Bientôt les tonnelets s'enfonçant préviennent les matelots que la tessure est suffisamment chargée.

« Toute la bande des Harengs qui a rencontré dans son passage ce barrage mobile dont nous avons parlé, a voulu le franchir, et sans se rendre compte de l'obstacle, elle est entrée dans les mailles tendues devant elle. Tant qu'elles se sont trouvées assez larges, le fil a d'abord glissé le long de la tête amincie du poisson et a refermé doucement les ouïes; mais arrivé aux premières nageoires, il a cessé de céder et le reste du corps n'a pu passer outre. Quand le poisson, sentant l'obstacle, a voulu se retirer, il était déjà trop tard, les ouïes qui s'étaient rouvertes après le passage de la maille, l'ont de nouveau rencontrée à rebours. La victime s'est trouvée ainsi arrêtée dans son mouvement de retraite; elle était *maillée*.

« Tous n'ont pas le même sort, on le comprend. Quelque étendu que soit le développement des filets, ils n'ont quelquefois rencontré dans l'immensité de la plaine liquide la troupe innombrable que sur une extrémité; car leurs rangs ne se serrent que lorsque l'espace se restreint devant eux comme à l'entrée d'une baie, ou lorsqu'ils suivent tranquillement un courant étroit. Quand ils rencontrent une nour-

riture abondante ils se dispersent et vont butiner à droite et à gauche. Souvent aussi un cétacé, une bande de chiens de mer, ces hobereaux de l'Océan, viennent jeter l'effroi et la confusion au milieu de ces légions. Ce n'est donc que l'infiniment petit nombre qui se laisse prendre. La plus grande partie viennent heurter le filet de côté, en travers, et sentent l'obstacle avant qu'il soit trop tard : ils se rejettent vivement en arrière et répandent la panique dans les rangs qui les suivent immédiatement. D'autres passent en dessus, ou au-dessous des filets. Quelquefois la bande disparaît presque tout entière, sans qu'on sache où elle a passé. » (Dorez-Sauret.)

Lorsque le patron estime que le moment est venu, le filet est viré au cabestan, soit à la vapeur, soit à force de bras, et les robustes matelots, s'accompagnant d'un chant monotone, tirent en conscience. Bientôt quelques frétillements annoncent l'arrivée du poisson; dans les mailles sont pris par la tête des Harengs dont la couleur verdâtre, glacée d'argent, jette comme des reflets lumineux. Le filet est ramené à bord et vigoureusement secoué; le poisson tombe en pluie argentée et s'entasse sur le pont; mais après qu'il est détaché des mailles, tout n'est pas fini; il faut mettre la récolte en état d'attendre la rentrée au port; ce n'est d'ailleurs qu'à la nuit suivante que l'on pourra recommencer la pêche. Tout le Hareng pris sur les côtes d'Écosse est destiné aux salaisons; on le sale soit en grenier, c'est-à-dire à la cale et en tas, ou en barils. Les bateaux continuent la pêche jusqu'à ce que leur changement soit complet, et rentrent alors au port.

L'on repart bientôt cependant pour la pêche d'au-

tomne, qui se fait le long des côtes d'Angleterre, depuis Berwick jusqu'au-dessous de Lowestoffe et d'Yarmouth, dans le Norfolkshire; cette pêche est de beaucoup la plus importante pour nos pêcheurs Boulonnais; elle dure près de quatre mois et nécessite plusieurs retours au port; le poisson est parfois si abondant que les filets sont pleins à se rompre en quelques instants et que l'on a à peine le temps, pour ne pas les perdre, de les ramener à bord.

La pêche d'Yarmouth, ou pêche d'automne, dure tant que le Hareng se tient sur les côtes anglaises; elle prend fin au moment où le poisson apparaît à l'entrée du détroit, c'est-à-dire vers le commencement de novembre. A cette époque toute la flotille rentre et la pêche se fait sur nos côtes, non seulement par les grands bateaux qui ont été en Ecosse, mais encore par les barques non pontées qui le reste de l'année ne se livrent qu'à la pêche du poisson frais; tous, grands et petits, y prennent part.

Rien n'est plus pittoresque que de voir alors en face de Boulogne des centaines de bateaux à demi noyés dans un brouillard que ne peut percer le pâle soleil de novembre; le ciel et la terre semblent se confondre dans une même teinte d'un gris sale; pas un souffle de vent; la brume tombe lourde, épaisse; un fanal luit à l'avant de chaque bateau et jette sur l'eau sa lueur rougeâtre, à peine distincte; la cloche des phares sonne sans cesse pour indiquer l'entrée du chenal.

Cependant des quantités de barques se détachent des bateaux et viennent porter le Hareng au port, tandis que la pêche continue; les bateaux reviennent souvent eux-mêmes si pleins de poissons qu'ils en sont sur le point de couler bas, car le Hareng est par-

fois abondant à ce point que les barques sortent et rentrent trois fois dans un même jour avec un chargement considérable à chaque allée et venue.

Les quais sont pleins de monde. Les femmes reconnaissant de loin le bateau que montent les frères, les maris, les pères, leur envoient des cris de bienvenue. La pêche a été abondante et un salaire rénumérateur apportera quelque aisance dans la famille du hardi travailleur; le Hareng est la manne du pays; il fait vivre des milliers de personnes. Ce n'est qu'animation; ici des femmes qui, de l'extrémité de la jetée, ont guetté l'arrivée des leurs, courent pour être des premières lors du débarquement; les barques font force de rames et s'estompent dans la brume; des voitures réquisitionnées de tous côtés attendent sur les quais. Le premier bateau arrive; c'est un amoncellement de Harengs; la cale en est pleine, le pont en est rempli; on aborde au quai et bientôt vingt bras vigoureux empilent le poisson dans de grands paniers en osier et les placent sur des charrettes. D'autres bateaux accostent à leur tour; tout le produit de la pêche est transporté à l'atelier de salaison.

Au fur et à mesure que les Harengs arrivent, on les verse dans des cuves pleines d'eau douce et souvent assez grandes pour contenir plusieurs lasts de poissons. Des femmes se placent autour des cuves et prenant chaque Hareng l'un après l'autre de la main gauche, et près de la tête, le pressent entre les doigts de la main droite, le faisant couler de la tête à la queue pour en détacher tous les corps étrangers; après qu'elles ont ainsi *moulé* le poisson, le tenant toujours de la main gauche, elles soulèvent l'opercule, passent l'index en dessous et saisissant les ouïes, elles

les arrachent en entraînant une partie de l'intestin; on fait souvent une légère incision à la gorge pour enlever les entrailles avec plus de facilité.

La préparation à terre du Hareng frais ne permet pas le moindre retard, car ce poisson se détériore fort rapidement et celui *d'une nuit* seulement est propre à la consommation comme marée fraîche. Sitôt acheté aux pêcheurs, il est porté en hâte aux ateliers, caqué, puis jeté dans un bac où le saleur le brasse avec la quantité de sel nécessaire. Quand le mélange est suffisant, on met le poisson macérer dans la saumure, à Boulogne dans de grandes cuves en maçonnerie pouvant contenir jusqu'à 60,000 Harengs; à Dieppe et à Fécamp dans des barils de hêtre. On caque et on sale au fur et à mesure des arrivages, en plaçant alternativement une couche de sel et une couche de poisson. Quand le saleur juge que les Harengs ont pris tout le sel qui leur est nécessaire, il les tire des cuves ou des tonnes, les lave dans de grandes cuves pleines de saumure ou en certains endroits d'eau douce; le poisson étant bien nettoyé, il est mis à égoutter dans une auge à fond incliné ou dans des corbeilles à claire-voie. Les femmes prennent alors les Harengs un à un et les paquent dans des barils de différentes jauges, en ayant soin de presser le poisson le plus qu'elles peuvent à l'aide d'un tampon. Les barils étant remplis, sont fermés, marqués et livrés au commerce. Le poisson ainsi préparé porte le nom de *Hareng blanc* ou *Hareng paqué*.

Les Ecossais font beaucoup de Hareng paqué, ainsi que les Hollandais. Les Ecossais le préparent d'une manière toute spéciale et, sous le nom de Hareng mariné, en exportent en grande quantité. Le Hareng



PÊCHE DU HARENG SUR LES CÔTES D'ÉCOSSE.

hollandais ou *Hareng pec*, préparé avec un soin extrême, jouit, et à juste titre, d'une réputation universelle.

L'on conserve le Hareng, non seulement au moyen du sel, mais encore par la fumée. Ainsi que le dit, en effet, Belon, en 1558 « on sale les Harengs ; les autres étant un peu salés, on les pend pour les y sécher à la fumée, lesquelle on nomme en français Harengs sorets ou Harengs de la nuit, ou parce qu'ils sont noirs, ou parce qu'on fait la plus grande prise de nuit, é meilieure pour les garder ; les autres on appelle Harengs blancs ».

Ce furent, d'après le voyage de Marchand paru en 1800, les pêcheurs de Dieppe qui s'avisèrent les premiers en France, il y a de celà des siècles, d'employer le saurissage pour conserver le Hareng, mais cette préparation était connue et pratiquée de temps immémorial par les Islandais, les Lapons, les Groenlandais, les Norvégiens. Il se trouvait, dit Marchand, à l'époque à laquelle il écrivait, des descendants des premiers saurisseurs dieppois qui jouissaient d'une telle réputation qu'ils allaient exercer chaque année leur talent dans tous les ports du nord de la France.

Les Harengs salés, et simplement braillés, sont lavés à l'eau douce pour enlever l'excès du sel, puis enfilés par la bouche et les ouïes à des baguettes nommées *hanès* et suspendues dans de grandes cheminées ou *corresses* dans lesquelles se produit une abondante fumée.

C'est surtout avec le Hareng d'Yarmouth que se prépare le *Hareng bouffi* ou *bloater* ; l'on emploie du poisson de qualité supérieure, légèrement salé. Après avoir été passé à l'eau de pluie, le poisson est suspendu

dans les cheminées et avant qu'il ne soit entièrement sec, on commence par faire un feu un peu vif au moyen de quelques morceaux de hêtre ou de chêne donnant une flamme bien claire ; lorsque le Hareng est séché, on met sur la braise des copeaux de hêtre mouillés qui donnent une épaisse fumée ; quelques heures après, les Harengs ont pris une belle couleur dorée et ont une odeur des plus appétissantes ; on laisse refroidir et on empaquette. Le Hareng ainsi préparé a le grand inconvénient de ne se conserver que peu de temps.

Les Ecossais, le poisson sitôt débarqué, le jettent dans une forte saumure dans laquelle on le laisse pendant cinq ou six heures, puis le lavent et le font bien égoutter ; il est alors placé dans les cheminées où des feux bien clairs ont été au préalable allumés ; cinq ou six heures après, l'on retire le poisson qui, quoique d'excellente qualité, ne peut se comparer comme finesse de goût au *Bouffi* du nord de la France ayant subi l'action de la fumée.

Comme on choisit ordinairement pour préparer le Bouffi des Harengs très gras, on les voit, au milieu de l'opération, répandre une lumière phosphorescente des plus vives, pendant que la substance huileuse dont ils sont pénétrés s'échappe, tombe en gouttes lumineuses et imite une pluie de feu. Le Hareng, même frais, est au nombre des poissons dont les écailles et les différents viscères luisent dans l'obscurité. Ozanam, dans son *Traité des phosphores naturels*, rapporte, entre autres faits, qu'une personne étant entrée pendant la nuit dans une cuisine fut fort effrayée à la vue d'une lumière assez éclatante qui brillait derrière la porte; l'on reconnut que c'étaient

des ouies de Harengs qui répandaient cette lueur dans l'obscurité.

On prépare, dit Marchand au commencement de ce siècle, le Hareng enfumé en demi-apprêt, c'est-à-dire qu'il est moins fumé ; on le nomme alors *Appetit*, *Craquelet*, *Craquelot*, *Craquelin*.

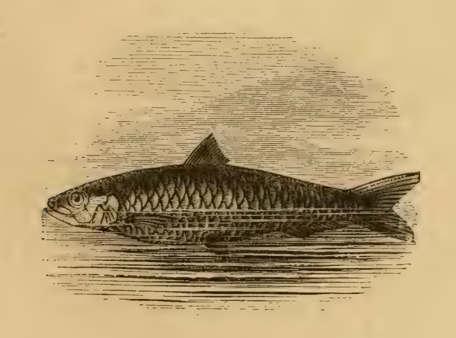
Le *Craquelot* se fait avec le Hareng salé, lavé plusieurs fois à l'eau douce et bien égoutté. A Boulogne l'on place les rangées de baguettes les unes au-dessus des autres jusqu'à environ deux mètres du sol ; l'on allume des feux au fond, au milieu et sur le devant de la cheminée et l'on les entretient pendant trois à cinq jours, en ayant soin de mettre de temps en temps un peu de sciure mouillée sur les foyers, pour boucaner; on retire le poisson au fur et à mesure de sa dessiccation, tout en continuant les feux, jusqu'à ce que la cheminée soit entièrement vidée. D'après M. Soubeyran, à Fécamp, on ne remplit pas les cheminées en une seule fois, comme à Boulogne, ce qui fait qu'une partie du poisson subit une dessiccation plus longue ; on boucane, puis on donne quelques heures de feu clair ; ce procédé ne permet pas d'obtenir des poissons d'une aussi belle couleur dorée que le procédé boulonnais.

Lorsque le Hareng est préparé, non à la flamme, mais exclusivement à la fumée, on a le *Hareng saur*.

Pour faire ce dernier, on opère, non plus dans des cheminées, mais dans de vastes chambres dites *coresses* ou *roussables*, qui ne sont pourvues que de petites ouvertures pour laisser passer la fumée et dans laquelle on peut préparer à la fois jusqu'à 60,000 Harengs. Le poisson ayant été lavé ainsi qu'il a été dit, est soumis pendant une période de temps qui varie de six à douze

jours à l'action d'une épaisse fumée obtenue avec du bois et de la sciure de hêtre ou d'aulne mouillées. Les Dieppois chauffent la *coresse* pendant cinq à six jours, la laissent close pendant deux jours sans feu et recommencent à chauffer pendant encore cinq à six jours; ce procédé a la plus grande analogie avec celui employé par les Anglais. Les Écossais, chauffent avec du bois de chêne, sur lequel l'on jette de temps en temps de la sciure humide, et entretiennent le feu pendant dix jours pour le Hareng destiné au pays, quinze jours pour le poisson devant être exporté sur le continent et près d'un mois pour celui qui doit aller en Australie; ils éteignent les feux et laissent refroidir dans la coresse, comme le font les Français, avant de dépendre le Hareng.

L'Écosse, la Hollande, les ports du nord de la France, Boulogne, Dieppe, Fécamp préparent chaque année une énorme quantité de Harengs saurs. En 1881, les trois ports hollandais de Scheveningen, de Kastwijk, de Noorwijk et le port de Boulogne livraient à eux seuls au commerce plus de *cent dix millions* de Harengs saurs!



VII

LA SARDINE.



EPUIS deux ou trois ans un cri de détresse a retenti le long des côtes de Bretagne et de Vendée; la pêche de la Sardine est presque nulle et le petit poisson qui, chaque année, rapportait plus de quinze millions à nos laborieuses et robustes populations de l'Ouest semble déserter nos rivages. Comme le Hareng, comme l'Anchois, ses voisins et ses proches parents dans la série zoologique, la Sardine est capricieuse dans ses allures; sa capture n'a lieu qu'à certaines époques de l'année et sa marche semble être soumise à plus d'une cause qui, malheureusement encore, ne nous sont guère connues, bien que depuis longtemps l'on sache que la Sardine abandonne parfois nos côtes.

En 1772, Duhamel du Monceau nous apprend que « les Sardines sont des poissons qui paraissent en certains endroits, et sont ensuite un temps considérable sans se montrer ».

Cette disparition de la Sardine est attribuée à divers causes et tout récemment l'Académie des sciences a consacré toute une séance à l'étude de cette impor-

tante question. Il était assez commun autrefois qu'un seul bateau capturât douze, quinze et même vingt mille poissons dans une seule marée; dans ces derniers temps il était rare qu'il en rapportât plus de cinq ou six mille. Dès 1879, le pilote Guillou, de Concarneau, si compétent dans toutes les questions se rattachant à cette pêche, écrivait que « s'il est permis de hasarder une conjecture dans cette matière, il dirait que la cause principale de cette diminution doit être dans la déviation occidentale du grand courant d'eau chaude qui, venant de l'équateur, enveloppe les côtes de Bretagne. Les poissons de passage se plaisent à la température de cette eau et la suivent dans ses changements de direction. Il ne faut pas s'étonner de leur diminution lorsque des vents tenaces et prolongés, soufflant d'une seul côté, tiennent à l'écart le courant ordinaire, et, au lieu d'eau tempérée, n'envoient que de l'eau froide sur nos rivages ».

Tous les observateurs, du reste, s'accordent sur ce point que la présence de la Sardine sur nos côtes est subordonnée à certains phénomènes du grand courant marin, ou Gulf Stream, qui, parti de l'équateur, se dirige dans notre hémisphère de l'ouest à l'ést. M. Blavier à expliqué le fait de la diminution du poisson par un changement dans la direction de ce courant, détourné par les glaces accumulées dans le détroit de Davis, grâce à plusieurs hivers exceptionnellement doux dans les régions de l'extrême Nord. Pour M. Sacc la déviation du Gulf Stream serait due à une sorte de barrage que, sur les côtes de Cuba, forment les bancs de madrépores par leur excessif accroissement. Pour M. Launette « la Sardine se montre sur nos côtes lorsque le Gulf Stream y a amené les détritus que les pê-

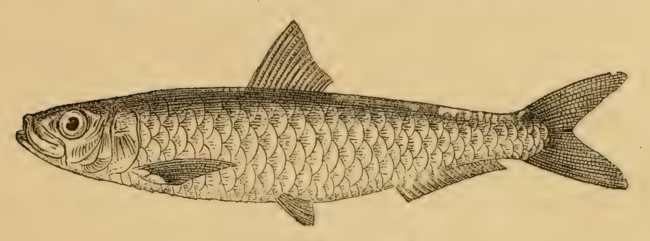
cheurs de Morue jettent à la mer aux environs de Terre-Neuve; il n'évalue pas à moins de 30,000 tonnes la quantité de détritus fournis par la pêche de la Morue. Lorsque pendant l'hiver les vents dominants sont ceux du sud-ouest et de l'ouest, les détritus sont poussés vers le Gulf Stream, puis dans la branche du courant qui se dirige vers les côtes de France. Et suivant le sens du vent, c'est vers tel ou tel point de nos côtes que s'accumulent en plus grande abondance les débris et que la pêche à la Sardine est plus ou moins fructueuse. Lorsque Lorient est favorisé, les Sables-d'Olonne ne font qu'une pêche ordinaire ou médiocre. En 1866, pendant qu'on recueillait à Lorient 240 millions de Sardines, on n'en prenait que 122 millions aux Sables; en 1869, la proportion se renverse: 254 millions aux Sables, 93 millions à Lorient. »

Si l'explication que nous venons de donner avec son auteur est la vraie, nous avouons que nous ne comprenons guère la pêche à la Sardine, telle qu'elle se pratique, car le vorace poisson ne se jette, autour des filets, que sur une seule proie; il semble, dans ce cas, absolument mépriser les détritus de la Morue, peut-être bien, parce qu'habitué à cette nourriture il recherche, en gourmet qu'il est, un met plus succulent. Dans la Méditerranée, du reste, on le prend sans appât, tandis que dans l'Océan on ne le fait lever qu'avec la rogue de Morue franche.

En vain a-t-on cherché à *lever* la Sardine, tel est le terme consacré, avec toutes sortes d'appâts, plus appétissants les uns que les autres. L'on a employé des Capelans cuits et pilés, les résidus de la fabrication de la Sardine elle-même, une pâte faite avec les sauterelles si communes, hélas! dans nos possessions d'Afrique

ou avec la chair de poissons ou de crabes; on a employé la *Gueldre*, appât formé de poissons et de crevettes broyés ensemble. La Sardine a refusé ces grossiers aliments. Il lui faut, la friande qu'elle est, la rogue de Morue et encore sait-elle distinguer celle qui vient de Norvège de celle que l'on prépare à Terre-Neuve; de cette dernière, d'un goût sans doute moins délicat, elle n'a souci.

Le capricieux et gourmand poisson qui a nom Sar-



SARDINE. — 1/2 de grandeur.

dine est pour les naturalistes, non un Hareng, mais une Alose. Bien qu'elle soit fort commune, cette espèce est assez mal connue, car on ne la voit guère qu'à l'état de conserves, entassée qu'elle est dans des boîtes en fer blanc. Elle est désignée par les zoologistes sous le nom de Alose Sardine ou d'Alose Pilchard; en Picardie et en Normandie on la nomme Célan, Célerin, Hareng de Bergues; c'est la Sardine pour les pêcheurs de Bretagne et de Vendée, le Royan pour les populations des Charentes et de la Gironde; Sarda, Sardinyola est sa dénomination dans les Pyrénées-Orientales.

La longueur du poisson varie de douze à dix-huit centimètres et atteint, par exception, vingt-cinq cen-

timètres. Le corps est assez allongé, à proportion de sa largeur, épais et arrondi vers le dos, comprimé dans la région ventrale. Le profil du dos est presque en ligne droite; celui du ventre forme une ligne courbe régulière depuis le bout du museau jusque près de la queue, qui est fourchue; le ventre est, du reste, mince, tranchant et dentelé dans toute son étendue, formant une scie dont les dentelures sont égales entre elles. Les écailles sont grandes, minces et caduques. L'œil est assez grand, le bout du museau pointu; la mâchoire inférieure dépasse la supérieure lorsque la bouche est ouverte, les ouies sont largement fendues. Le dos est d'un vert olivâtre avec une bande bleue, les côtés sont blanchâtres et brillants.

La Sardine paraît séjourner sur les grands fonds au large des côtes et venir à l'époque de la ponte chercher les endroits convenables à l'éclosion de ses œufs. Cette ponte, sur les côtes françaises de l'Océan, commence en mai pour finir en octobre. D'après certains observateurs, M. Caillo, entre autres, les bancs semblent formés d'animaux appartenant à la même génération et il en serait pour ce poisson comme pour le Hareng. Duhamel du Monceau rapporte que les pêcheurs espagnols prétendent que vers le milieu de janvier, les Sardines se retirent dans les baies et dans les anses où il y a une grande profondeur d'eau, qu'elles y restent jusqu'au moment de la ponte, qu'à ce moment elles viennent dans les endroits couverts d'herbes, où elles restent plus ou moins longtemps et que vers le mois de juin elles se rapprochent des côtes lorsque la mer est belle, regagnant les grands fonds lorsque le vent souffle en tempête. D'autres prétendent que le poisson passe de la Méditerranée dans

l'Océan et qu'il remonte du sud vers le nord, les bancs composés des plus jeunes Sardines abordant nos côtes océaniques par le sud, tandis que les plus vieilles les rallient par le nord. L'on assure enfin que le poisson apparaît dans l'Océan, très délicat et petit au commencement du printemps, qu'il grossit en route et qu'il termine sa course près des côtes d'Angleterre, où il arrive fort gros en automne. Les pêcheurs sont persuadés que ce poisson acquiert des dimensions de plus en plus fortes en allant du sud au nord et que les grosses Sardines qu'ils prennent dans le nord de la Bretagne sont les mêmes qui, plus petites, passaient dans le golfe de Gascogne, un ou deux mois auparavant. Il est, en tous cas, un fait certain, c'est que, lors de son apparition au mois de mai, la Sardine est petite à la Rochelle et aux Sables d'Olonne ; huit ou dix jours après, elle se montre au Croissic, à Belle Ile, et y arrive avec un degré de grosseur et de fermeté qui lui fait donner la préférence sur celle de la Rochelle ; peu après, le poisson apparaît à Port-Louis, Doëlan et Concarneau, où il reste plus d'un mois, avant que de se répandre dans la baie de Douarnenez.

La Sardine se trouve sur toutes nos côtes, aussi bien de l'Océan que de la Méditerranée, aussi était-elle connue des anciens. Pline prétend qu'elle guérit de la morsure du serpent *Prester* qui cause une soif que l'on ne peut éteindre. Galien assure que, mangée au commencement du repas, la Sardine met en appétit et que c'est un des meilleurs condiments que l'on puisse trouver. Apicius, dont les recettes culinaires sont, à travers les siècles, parvenues jusqu'à nous, donne les deux préparations suivantes qui nous font connaître ce qu'était la cuisine chez les maîtres du

monde. On enlève, dit-il, l'arête du poisson et sa tête, on pèle du pouillot, du cumin, de la graine de poivre, de la menthe, des noix avec du miel, on en remplit le ventre de l'animal et on recoud ; on place sur un couvercle au-dessus d'un feu doux, puis on assaisonne avec de l'huile, du vin cuit et de la sauce d'Anchois. Et encore : on fait cuire la Sardine en l'assaisonnant de poivre, de thym, d'origan, de dattes, de miel et on sert avec des œufs durs coupés en menus morceaux.

Roudelet nous apprend, en 1558, que la Sardine « n'ha point de fiel, pourquoi sans l'éventrer on la cuit sur le grille, ou en la poele, ou on la bouillit. On sale la Sardine é se garde bien deux ans, é s'en fait de liqueur salée côme des Anchoies, mais elle n'est pas si bonne, pour les écailles é arestes, desquelles la chair ne se peut assés séparer, é ne se peut toute fondre ».

D'après Duhamel du Monceau, au siècle dernier la pêche de la Sardine se faisait activement sur les côtes d'Espagne et de Portugal ; les Sardines prises en Galicie passaient pour délicieuses et fort délicates. On les préparait de la manière suivante : « Ils arrachent la tête, dit Duhamel, et tirent les intestins sans endommager la peau ni les nageoires, en passant fort adroitement le doigt dans le corps ; cette opération étant faite, ils ont de petites brochettes plates de cinq à six lignes ; ils la passent dans les Sardines du côté du ventre sans toucher à l'arête ; ils les présentent au feu du côté du dos ; on y expose ensuite le côté du ventre, et quand elles sont à demi cuites, on les arrange avec des feuilles de vigne, et on met des feuilles sur les Sardines, puis un second lit de

poissons, et on continue tant qu'on a des Sardines, mettant un peu de poivre et de sel entre chaque lit; on prétend qu'elles se conservent quelque temps bonnes à manger étant ainsi préparées. »

Au siècle dernier on préparait la Sardine de diverses autres manières. Duhamel nous apprend qu'avant 1772 on saurissait beaucoup de Sardines et que les saurisseries ressemblaient à celles qui servent à la préparation du Hareng, bien que plus petites. La Sardine est salée à terre en grenier, c'est-à-dire en tas, du sel étant répandu entre chaque lit de poissons ; on laisse ainsi pendant deux ou trois jours au plus ; lorsque les poissons ont pris sel, on les enfile dans des baguettes, on les lave dans de l'eau de mer, puis dans de l'eau douce, et quand elles sont égouttées, on les pend dans la saurisserie ; on les laisse se ressuyer pendant vingt-quatre heures, puis on allume les feux que l'on continue pendant sept à huit jours lorsque le temps est au beau, pendant dix et douze jours si l'air est humide ; on fait les feux avec des copeaux de chêne et on les couvre de cendre, pour qu'ils donnent de la fumée et point de flamme, ce qui dessécherait complètement le poisson.

Cette méthode avait l'inconvénient de donner un produit sec et coriace ; aussi, suivant Duhamel du Monceau, était-elle presque complètement abandonnée de son temps, la Sardine étant conservée surtout en salaisons. On nommait *maelstran* un procédé qui était celui que l'on employait à Maelstram, ville de Norvège, pour la préparation du Hareng ; pour cela, on met les Sardines dans des paniers à claire voie et après les avoir plongées plusieurs fois dans l'eau de la mer pour bien les laver, on les porte au magasin,

où on les dépose dans des barils bien foncés, en ayant soin de répandre du sel entre chaque lit de poisson ; le sel fond, aussi au bout de deux ou trois jours les Sardines sont à flot dans leur saumure et quinze jours après elles sont assez saumurées pour être mises en presse. Ce procédé, est à très peu de chose près celui encore employé pour la fabrication de la Sardine pressée.

Pour préparer la Sardine en pile « les pêcheurs portent les poissons dans les magasins sans les laver ; sitôt qu'ils sont rendus, les femmes les saupoudrent d'un peu de sel, ensuite elles les arrangent en pile, et quelquefois elles n'en font qu'une pour tout le poisson d'une pêche, et alors ces piles ont quatre et cinq pieds de hauteur. On appuie ordinairement ces piles le long du mur, et, en les formant, on met alternativement une couche de sel et une de Sardines, qu'on arrange de manière à ce que les têtes d'une couche correspondent aux queues de celle de dessous ; on laisse les piles en cet état, jusqu'à ce qu'on juge que le poisson est bien pénétré de sel, ce qu'on reconnaît à la souplesse qu'il acquiert. Quand on juge que les Sardines ont pris assez de sel, on les embroche par les ouies et la bouche sur de petites baguettes et on en charge des civières dont le fond est couvert d'une natte de paille ; toutes les têtes sont mises en dehors. Les femmes portent les civières au bord de la mer où elles lavent le poisson ; pour cela elles saisissent par les deux bouts trois de ces baguettes, les plongent et les agitent dans l'eau ; les Sardines, ainsi lavées, doivent être blanches comme de l'argent ; on les reporte au magasin sur des civières ; quand elles sont égouttées, on les range dans des barils, et on les presse ».

Aujourd'hui encore, lorsque le poisson, destiné aux ateliers, a été compté au bateau, on le lave à la mer pour en enlever le sang et les écailles ; puis après l'avoir bien saupoudré d'un premier sel dans les paniers, ce que l'on nomme saler en vert, on le jette dans des barriques ou *malesrant*, en ayant soin de mettre du sel entre chaque couche et en quantité proportionnée à la grosseur de la Sardine, à ce que l'on nomme le *moule*. Au bout de vingt-quatre heures, le sel fond en partie et la Sardine baigne dans une saumure où on la laisse séjourner au moins quinze jours. Puis le poisson est retiré des barriques, lavé avec soin dans la saumure, placé par rangées circulaires dans des barils de hêtre, de manière à ce que les lits dépassent le bord de plusieurs centimètres. Le baril est alors posé sur une dalle légèrement inclinée ; on couvre la dernière rangée de Sardines avec des feuilles de figuier ou de papier buvard, puis on met le fond mobile assujetti par plusieurs cales en bois et l'on donne une légère pression ; on remplit ensuite le baril jusqu'à la hauteur primitive, en terminant par un lit de poissons dont on ne laisse paraître que la partie bleuâtre du dos, c'est ce qu'on nomme le rang bleu, et lorsqu'un nouveau tour de presse a ramené le fond du baril à la hauteur du jable, on fonce et la fabrication est terminée. Par la pression, l'eau et l'huile que contient le poisson se sont écoulées ; aussi la Sardine est-elle ferme, sèche et se conserve-t-elle fort bien.

Avant que d'être salées les Sardines sont étêtées et en partie vidées; ces déchets sont mis de côté et vendus aux agriculteurs qui les considèrent comme un excellent engrais.

Les ateliers de salaison pour la Sardine pressée en barils ont singulièrement diminué d'importance depuis la fabrication de la Sardine à l'huile. C'est ainsi que la Rochelle, les Sables d'Olonne, Belle-Isle,



PÊCHEUR DE CONCARNEAU.

le Croisic, Étal ne préparent plus de Sardines pressées; l'on voit encore quelques établissements à Port-Louis, Lomener, Larmer et à Groix; à Concarneau il y a plus d'ateliers de salaisons que d'établissements de conserves à l'huile; il en est de même à Douarnenez.

La fabrication de la Sardine à l'huile est du reste récente et ne date que de 1825. On préparait bien autrefois, dans quelques ménages, des Sardines au beurre que l'on faisait cuire à la casserole, puis que



PÊCHEUSE DE CONCARNEAU.

l'on plaçait dans des pots en grès remplis de beurre fondu ou d'huile d'olive, avec des aromates de toutes sortes; c'était un article de luxe, et l'on n'avait pas encore eu l'idée d'en faire l'objet d'un commerce.

D'après l'auteur anonyme d'un intéressant mémoire sur la pêche de la Sardine, mémoire publié à Quim-

perlé en 1864, cette idée est attribuée à un honorable magistrat, juge alors au tribunal civil de Lorient qui portant intérêt à une vieille demoiselle de sa connaissance, nommée mademoiselle Le Guillou, l'engagea à essayer de cuire et de conserver à l'huile quelques centaines de Sardines, pour les envoyer à des épiciers de Paris; l'essai réussit et la fabrication augmenta avec les demandes. Ce magistrat lui fournit par la suite les moyens de fabriquer en grand et comme l'affaire, en prenant de l'extension, rapportait de beaux bénifices, il donna sa démission de juge, monta un établissement important à Lorient, et devint le premier fabricant de Sardines à l'huile. Les beaux résultats que cette industrie nouvelle avaient procurés ne tardèrent pas à être connus et à donner l'éveil à la spéculation. Des négociants de Port-Louis et d'ailleurs, des confiseurs, des marchands de comestibles de Nantes, vinrent s'établir à Port-Louis; Le Croisic, Belle-Isle, Doëlan et enfin Concarneau donnèrent un grand élan à la fabrication de la Sardine à l'huile.

Bien qu'abondante dans la Méditerrannée, la pêche a surtout lieu à Cette, la Sardine se prend plus particulièrement en France sur les côtes océaniques. A certaines époques de l'année, depuis le commencement de juin jusqu'à la fin du mois de septembre, rarement jusqu'au milieu d'octobre, elle donne lieu à des pêches plus ou moins considérables en Vendée, surtout aux Sables d'Olonne et à Saint-Gilles-sur-Vic, et en Bretagne, principalement depuis l'embouchure de la Loire jusqu'à la baie du Morbihan. La pêche la plus importante se fait depuis les côtes nord de Belle-Isle jusqu'à la pointe sud, sous Loch-Maria, et en tirant au nord jusqu'à celle des Poulains, au-dessous

d'Anbrick. Cette étendue se nomme la Bonne rade, parce qu'elle est abritée des vents sud et sud-ouest par la terre de Belle-Isle, et de ceux du nord-nord-ouest par la terre ferme.

Le nombre des bateaux qui, sur les côtes de Bretagne et de Vendée se livrent à la pêche de la Sardine est réellement considérable. Le port de Douarnenez avec ses 800 bateaux peut, en quinze jours ou trois semaines de belle pêche, remplir ses magasins et jeter sur les places du midi de magnifiques Sardines de 3 à 4000 au baril. C'est ainsi qu'en 1879, cette seule localité a livré à la consommation 1,324,114 kilogrammes de Sardines pressées et 1,325,114 kil. de Sardines salées en vert qui sont celles que l'on débite dans l'intérieur des terres sous le nom de Sardines fraîches. Concarneau consacre à la même pêche 600 bateaux et l'on peut estimer entre 5 et 600 le nombre de barques employées de Brest aux Sables d'Olonne. L'équipage se compose d'un patron, de trois matelots et d'un mousse ; c'est donc un total de 25 à 30,000 marins que la pêche de la Sardine occupe pendant sept mois de l'année ; la fabrication des conserves donne du travail à un nombre presque égal d'ouvriers ; nous voyons donc que le petit poisson qui, seulement sur les côtes océaniques de France, fait vivre plus de 50,000 hommes méritait d'attirer notre attention. Lorsque la pêche donne bien, on peut estimer pour Concarneau à près de *un milliard et demi* le nombre de Sardines prises dans une campagne ! et toute la Bretagne pêche, et l'on pêche partout sur les côtes de la péninsule Ibérique, ainsi que dans la Méditerranée. De même que le Hareng qui la remplace au nord, la Sardine doit être prodigieusement

féconde et former des bancs épais pour combler tous les vides que font chaque jour d'aussi importantes captures.

A Concarneau, les bateaux ont vingt pieds de long. Ils sont plats à l'arrière, fins et élevés de l'avant, non pontés; on les grée de deux mâts légèrement inclinés vers l'arrière. Les voiles sont au nombre de deux: une misaine, assez petite, et une énorme voile quadrangulaire qui amure au vent sur le plat-bord. Les marins de l'ile de Groix, île située vis-à-vis de Doëlan, Larmar et Port-Louis, montent des bateaux beaucoup plus grands ou caboteurs; ils ne pêchent pas, mais achètent le poisson aux pêcheurs et vont pour cela depuis la Rochelle jusqu'à Douarnenez. Le marché se fait en mer; aussitôt que l'on est d'accord sur le prix, les Sardines sont immédiatement versées à bord du caboteur et salées en pile dans la cale; dès que le chargement est complet, le caboteur met à la voile et se dirige principalement sur Nantes, Blaye ou Bordeaux où le poisson est livré au commerce. Les Sables d'Olonne et la Rochelle finissant de pêcher avant Doëlan, Concarneau et surtout Douarnenez, les caboteurs viennent acheter la Sardine dans ces derniers parages pour les fabriques de conserves des Sables d'Olonne et la Rochelle. Comme les bateaux pêcheurs, les caboteurs n'ont que deux mâts.

Les filets employés consistent en nappes, non plombées, de 20 à 30 mètres de long sur 6 à 8 de chute, faites d'un fil très fin; la partie supérieure est formée de morceaux de liège qui lui permettent de flotter. Chaque bateau possède un assortiment de filets dont les mailles sont disposées pour la pêche des poissons de différentes grosseurs.

Les pêcheurs de Bretagne distinguent, en effet, dans la Sardine des qualités différentes suivant la grosseur, ce qu'ils appellent des *moules;* ils en comptent huit principaux. Ils disent que la Sardine, par exemple, est du moule 6, lorsqu'il entre six milliers de sardines dans ce qu'on nomme le *malestrant* ou barrique de la capacité de deux hectolitres trente litres; elle est du moule 6—7 lorsque le malestrant contient de six à sept milliers de poissons, et ainsi de suite, en allant jusqu'au moule 3—4 qui est le plus bas, car alors on ne compte que trois à quatre milliers de Sardines à la mesure; ce dernier moule est fort rare, et ne se trouve guère qu'à Douarnenez. Il est évident que plus le moule est bas, moins il faut de poissons pour fournir un poids donné; c'est ainsi que 80 à 85 Sardines du moule 7 ne pèsent qu'un kilogramme, tandis que 9 à 10 Sardines du moule 3—4 donnent le même poids. Les filets les plus usités sont des moules 4,4—5,5,5—6 et cela suivant la saison et les endroits de pêche; le moule 4 contient de 16 à 18 Sardines au kilogramme, le moule 4—5 de 20 à 24; le moule 5 de 28 à 30, le moule 5—6 de 38 à 40. Dans la vaste baie de Douarnenez, où la Sardine fait son apparition vers le mois d'août, y restant jusqu'à la fin de la pêche, c'est-à-dire jusque vers le milieu de novembre, on emploie des filets aux mailles les plus larges; la Sardine est, en effet, du moule 4—5; on n'en compte que de 15 à 20 au kilogramme.

Certains indices annoncent que la Sardine fait son apparition ; quand des bancs de goëmons flottent à la surface de l'eau, quand on voit des bandes de marsouins, ennemis nés de la Sardine, prendre leurs ébats, quand on entend les cris perçants des Goëlands et des

Fous voltigeant au-dessus des vagues, c'est que le précieux poisson arrive en bancs pressés ; il est temps d'appareiller alors et de commencer la pêche. Les bateaux, de juin à septembre, font, en général, deux sorties, le matin et le soir ; comme ils ne vont qu'à une faible distance de la côte, ils peuvent facilement rentrer. C'est ordinairement au lever du soleil et le soir à son coucher que se trouve le moment le plus favorable pour pêcher. De septembre à novembre, les bateaux ne sortent qu'une seule fois par jour, ordinairement de grand matin, et la pêche a lieu à toute heure de la journée.

« Il arrive, écrit M. Caillo, que sans que l'on aperçoive le poisson, sa présence est signalée par un phénomène particulier que les pêcheurs connaissent sous le nom de *Lardin* ou *Grasseur*. La mer a alors quelque chose d'épais, de gras, de huileux, et l'on a remarqué que, pour attirer dans ce cas la Sardine, il convient de se placer sur les flans du *Lardin*, dont on la fait sortir par l'appât de la rogue. Sous le vent du *Lardin*, on sent une odeur fade et douceâtre ; la même chose a été observée pour le Hareng. Les circonstances atmosphériques, l'électricité, paraissent avoir une grande action sur la Sardine. Presque toujours, à la veille d'une tempête, d'un violent orage, le poisson semble inquiet ; il remonte facilement à la surface de l'eau, il est avide, affamé et se jette quelquefois en masse sur les filets. Généralement lorsque l'orage a éclaté, il s'enfonce et on le fait lever difficilement. Dans certains jours l'appât fait monter la Sardine, mais elle ne paraît pas friande ; elle circule autour du filet sans chercher à le traverser pour saisir la nourriture qu'on lui présente. Du reste, rien n'est absolu

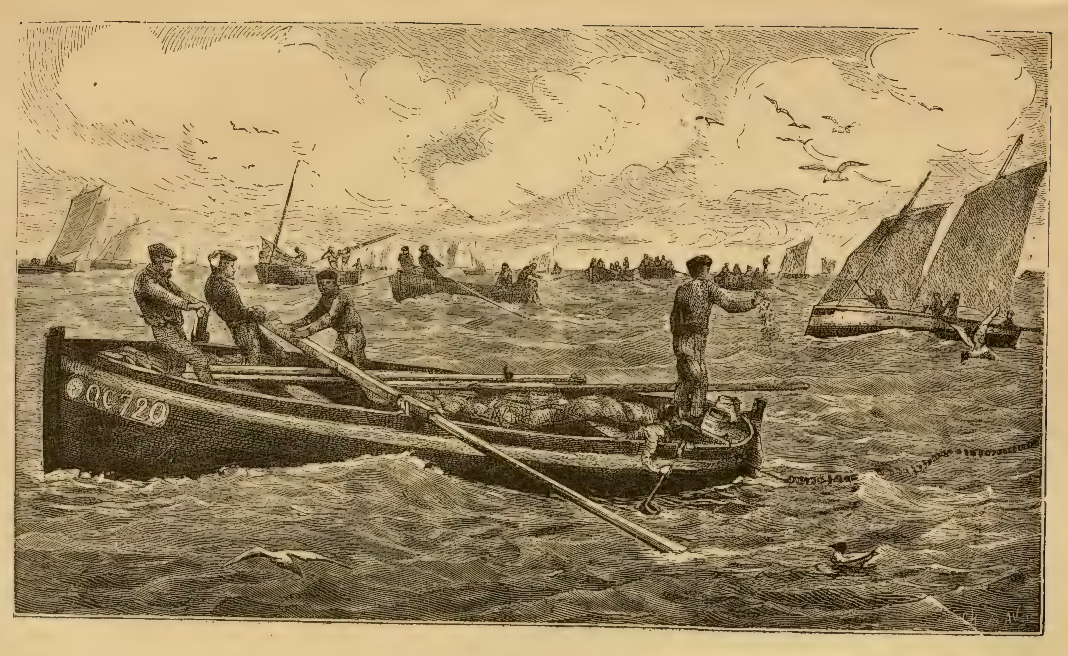
dans les habitudes du poisson et les observations donnent quelquefois des résultats différents selon les points de la côte où elles ont été faites ; ainsi dans la baie du Croisic, les vents du nord-est à l'est-sud-est sont considérés comme les meilleurs pour déterminer des pêches abondantes, tandis qu'à Belle-Isle et à Douarnenez, on regarde comme beaucoup plus favorables ceux qui viennent de l'ouest au sud-sud-ouest. Quelquefois les bancs se tiennent à une grande profondeur ; dans d'autres circonstances, ils filent en agitant la surface de l'eau, la faisant *rubler* suivant l'expression populaire en traçant dans la nuit un vaste sillon de phosphore. »

Aussitôt arrivé à l'endroit de pêche favorable, ce qui se reconnaît encore à la présence de nombreux oiseaux de mer, on amène les voiles, on abat les mâts ; le gouvernail est tiré à bord ; les teneurs debout s'apprêtent à ramer doucement de manière à maintenir avec les avirons le bateau bout au vent pour que le courant ne puisse le faire dériver sur les filets. Puis les rameurs nagent doucement pour aller de l'avant, de manière que le filet, qui se déroule à l'arrière, soit toujours tendu et maintenu verticalement. Devant le premier filet qui descend à la mer, tout l'équipage se découvre et pas un bon pêcheur Breton ne manquerait à cette coutume.

Debout à l'arrière du bateau, se tient le patron ayant près de lui une *baille* pleine de rogue épluchée et délayée dans l'eau, mélangée de sable. Il sème cet appât des deux cotés du filet, d'abord avec parcimonie, et de temps en temps, pour forcer le poisson à venir à la surface de l'eau, pour le lever, car tel est le terme consacré. Certains indices signalent aux

pêcheurs la profondeur approchée à laquelle se trouve la Sardine ; quand le Goëland pique l'eau de son bec, le poisson est près de la surface ; quand une sorte de Fou, le Fou de Bassan, très commun sur les côtes de Bretagne, se laisse tomber à pic et de très haut, c'est que le poisson se tient à une certaine profondeur. Le plus souvent la Sardine, très friande de l'appât qui arrive jusqu'à elle, vient vers la surface. Une fois le poisson levé, ce n'est plus de la rogue mêlée de sable, mais de la rogue pure qu'on lui donne ; de temps en temps aussi, et pour économiser la rogue dont le prix est élevé, le patron se contente de jeter une grande *échoppée* d'eau de mer ; cela fait du bruit et suffit souvent pour faire travailler la Sardine.

Essayer de décrire les évolutions d'une bande de Sardines se précipitant sur l'appât qui lui arrive ainsi en abondance, est chose impossible, et tous les pêcheurs en parlent avec admiration. Lorsque la rogue vient à tomber, l'on voit les poissons s'élever rapidement du fond en colonne épaisse, sur un front de plusieurs mètres ; bientôt la bande se sépare ; quelques éclairs fugitifs commencent à sillonner les vagues en vert d'émeraude. Le patron jette à pleine main la manne dont le poisson est si friand. Ce sont alors des étincelles d'argent et d'acier qui roulent et roulent encore au milieu des flots et brillent au soleil ; ce sont des plongeons, des sauts à la poursuite des moindres bribes de l'appât ; c'est un fourmillement dont rien ne peut donner une idée ; les Sardines vont, viennent, se croisent en tous sens. Au milieu de l'ivresse d'un festin si libéralement servi, le poisson ne voit pas les nappes traîtresses, ou plutôt perdant toute prudence, il se précipite à travers le filet pour



LE PATRON JETANT LA ROGUE.

dévorer la rogue qui tombe au devant. Malheur à lui ; s'il veut reculer le fil s'arrête dans les ouïes et le retient; s'il veut avancer, la différence de grosseur entre sa tête et le milieu du corps assure encore sa prise. Parfois la Sardine se précipite avec une telle force contre le filet, qu'elle ne se maille pas; on la voit sortir la tête hors de l'eau, tout étourdie du choc et tournoyer sur elle-même ; elle n'est point sauvée pour cela; c'est alors que les Goëlands, qui suivent toujours les bateaux, se précipitent souvent d'une grande hauteur sur la Sardine qui ne peut fuir et l'avalent d'un trait.

Cependant le filet s'alourdit sous le poids des captives ; les lièges s'affaissent dans l'eau ; on le détache alors du bateau, on le fixe à une bouée et on le laisse flotter au gré des vagues souvent chargé de plusieurs milliers de poissons. Un second et un troisième filet sont mis à l'eau et cela tant que la Sardine veut travailler. Puis on nage pour se mettre à la recherche des filets en dérive. Ceux-ci sont marqués, ce qui évite toute contestation. Il arrive parfois cependant que, surpris par la nuit ou par un orage subit, le bateau doit abandonner ses filets, qui sont presque toujours recueillis par d'autres équipages. Dans ce cas, le poisson appartient au sauveteur.

Au fur et à mesure que le filet est amené au bateau, il est halé à bord, puis l'on démaille ; pour cela, l'on secoue fortement la partie qui est chargée de poisson et celui-ci tombe de lui-même dans la cale; le mousse armé d'une sorte de raquette à long manche repêche les Sardines échappées des filets. Les pêcheurs disent que lorsqu'on retire le filet de l'eau, la Sardine fait entendre un petit cri qu'ils comparent à un gazouil-

lement d'oiseau ou au cri d'une souris. Le chargement est complet; on met cap sur la terre.

Cette pêche vraiment miraculeuse ne manque pas d'incidents souvent désastreux, sans parler des coups de vent subits qui forcent les bateaux à fuir devant la tempête et à se réfugier au port. Trop souvent, au moment où la Sardine travaille le mieux, on la voit tout à coup disparaître; c'est alors un énorme Thon qui, par sa présence, vient mettre ainsi les bandes en fuite; tantôt c'est le Maigre, tout particulièrement friand de la Sardine, qui lui donne la chasse jusque près des bateaux; d'autres fois encore, le Chien de mer ou le Milandre, proche parent du Requin, dévore la Sardine emmaillée, sans se préoccuper des filets qu'il déchire avec ses dents tranchantes et aiguës. Des bandes de Mouettes et de Goëlands suivent les bateaux qu'ils poursuivent de leurs cris aigus et viennent prendre le poisson jusque dans les filets des pêcheurs.

Un matin, vers six heures, les grandes voiles des bateaux sardiniers se montent à peu de distance du port. De tous côtés alors, la population se dirige vers la côte; hommes, femmes et enfants accourent sur la grève, qui avec des paniers, des tonnelets, des cordages. Des centaines de barques se détachent du rivage et font force de rames pour arriver des premiers aux bateaux; elles portent les écoreurs, les marchands, les représentants des fabriques, tous ceux qui sont intéressés dans le commerce de la Sardine; ce ne sont de toutes parts que gens qui entrent dans la mer pour aider au débarquement du poisson.

Le premier bateau entre dans le port; il portait autrefois un bouquet de fleurs en haut du grand mât,

d'où le nom de *bouquet* donné aujourd'hui encore au premier arrivage de Sardines. Ce *bouquet* est distribué aux amis et connaissances ; le contremaître de l'établissement va en grande cérémonie porter quelques douzaines de poissons, qui sont toujours acceptés avec empressement et arrosés d'un coup de vin ou de cidre ; cette coutume était générale, il y a quelques années encore dans le Morbihan et le Finistère.

Les transactions se font dans le port même. Le cours du poisson s'établit entre pêcheurs et acheteurs et la pêche de la nuit détermine les taux, car, comme toute valeur, la Sardine subit la baisse et la hausse ; ce poisson est, pour ainsi dire, l'unité monétaire dans le pays ; passeurs, hommes de peine, femmes employées aux ateliers, tous sont payés en Sardines et l'on raconte que même il n'est pas rare de voir chez les épiciers de Concarneau ou de Douarnenez, un gamin acheter quelque friandise et donner bravement quelques Sardines en échange.

Quelques usines ont leur bateau à elles, mais presque toutes traitent à forfait et achètent le poisson selon les besoins de la journée. Une fois les prix fixés, les Sardines sont comptées par 500 et mises dans des paniers, puis lavées à l'eau de mer et envoyées à l'atelier ; chaque porteur reçoit un jeton à la marque de l'acheteur ; c'est ainsi que l'on règle le compte de chacun à la fin de la journée.

Arrivé à l'atelier, le poisson est immédiatement préparé ; des femmes lui coupent la tête, enlèvent les intestins, le lavent de nouveau et le placent sur des dalles où le poisson est légèrement couvert de sel blanc.

Pendant que la Sardine se sèche, de grand feux



RETOUR DES BATEAUX APRÈS LA PÊCHE.

sont allumés; dans d'immenses chaudières chauffe de l'huile d'olive de qualité supérieure venant du midi de la France ou du sud de l'Italie. Lorsque l'huile vient à entrer en ébullition, les Sardines placées par couches dans des paniers en fil de fer, sont plongées dans les chaudières, où elles restent le temps nécessaire; elles sont alors déposées sur des tablettes où elles s'égouttent. Puis on porte le poisson à la grande sècherie; placé sur des claies en osier et exposé à tous les vents, il achève de se ressuyer. L'on procède alors au triage et l'on sépare les poissons suivant leur qualité.

Lorsque les boîtes sont garnies de Sardines, on achève de les remplir avec de l'huile d'olive de première qualité, puis on les porte à la ferblanterie, où l'on soude le couvercle. Cette dernière opération est fort délicate, car le moindre trou, la plus imperceptible fissure donnerait passage à l'air et le poisson se gâterait. Aussi chaque boîte est-elle vérifiée l'une après l'autre. Pour s'assurer que la fermeture est complète, l'on plonge les boîtes dans l'eau bouillante; celles qui ne sont pas hermétiquement closes, se gondolent; on désoude alors et l'on recommence l'opération, à moins que les boîtes ne soient mises au rebus. Il ne reste plus qu'à souder l'étiquette, à coller la marque de fabrique et à mettre en caisse pour l'exportation. La Sardine est prête alors à faire le tour du monde; elle s'expédie jusqu'en Australie; c'est par millions de boîtes qu'on l'envoie en tous pays.

La Sardine, bien que particulièrement abondante sur les côtes océaniques de la France, se trouve aussi sur les côtes occidentales du Dévon et de Cornouailles. Duhamel du Monceau en décrit ainsi la pêche : « Les

uns, dit-il, quand ils aperçoivent un banc considérable de Sardines qui se dirigent pour entrer dans une baie, vont à leur rencontre avec un grand manet, en refoulant le courant de la marée ; beaucoup de poissons se maillent et sont pris. L'autre façon de pêcher est avec une seine qui a quelquefois cinq à six cents brasses de longueur; elle est dirigée par trois ou quatre petites barques, dans chacune desquelles il y a six matelots qui se règlent, pour tendre leur filet, sur les signaux que leur donnent des hommes qui restent à terre sur un lieu élevé, et qui aperçoivent aux ondulations de la mer les bancs de poissons. Ils font une enceinte pour envelopper le plus qu'ils peuvent de poissons, puis ils rapprochent les bouts du filet pour les tirer à terre, lorsque le rivage le permet ; sinon ils plient le filet dans sa hauteur et le tirent dans les bateaux avec le poisson, et pendant que d'autres barques sont occupées à tendre le filet, d'autres se portent de côté et d'autre, et battent l'eau avec leurs avirons pour engager le poisson à se porter dans l'enceinte que forme la seine. »

Plusieurs poissons proches parents de la Sardine donnent lieu à des pêches plus ou moins importantes et sont parfois vendus pour la Sardine, bien que de qualité inférieure. Nous citerons la Sardinale auriculée, *Arenc* des pêcheurs de Nice, *Allèchart* des pêcheurs de Cette, au dos bleuâtre,reconnaissable à la tache noire qui se voit sur les côtés de la tête ; l'Harengule blanquette, connue sous le nom de Menise ou de Menuise sur les côtes de la Normandie, aux flancs argentés, au dos d'un vert pâle ; la Melette phalérique,déjà sigaléepar Rondelet comme commune dans la Méditerranée, d'un bleu ardoisé se fondant avec le



VUE D'UNE SARDINERIE.

gris d'argent qui colore les flancs, au museau noirâtre ; et surtout la Melette commune.

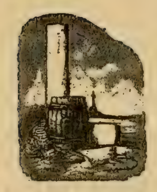
Le Melet, Esprot, Sprat, ou Harenguet est abondant dans la Manche et dans la mer du Nord et forme parfois des bancs énormes ; il est assez commun sur nos côtes océaniques, jusqu'à l'embouchure de la Loire, rare au-dessous. Sa longueur moyenne est de dix centimètres; le dessus de la tête et du dos est d'un bleu noir, aux reflets verdâtres glacés d'argent, surtout sur les ouies ; les flancs sont argentés, ornés d'une bande dorée au moment du frai ; les nageoires de la queue et du dos sont bleuâtres, les autres nageoires de couleur blanchâtre.

Ce poisson arrive souvent en bancs épais dans la baie de Douarnenez vers la fin de mars ou au commencement d'avril. Les bancs qui se tiennent presqu'à à la surface de l'eau sont si considérables qu'on les voit de la côte. On les pêche avec des filets à petites mailles. Dès que la vigie placée sur un point élevé signale la présence du poisson, les bateaux font force de rames, entourent le banc de leurs filets ; tout ce qui est ainsi tourné se trouve pris dans la poche en quantité si considérable qu'on a vu une seule pêche produire cent barriques ou près de un million de Sprats. La pêche ne dure en général que deux ou trois jours.

Le Sprat se vend aux saleurs de Douarnenez ; on le sale presque toujours ; parfois aussi on le prépare en boîtes et on le livre au commerce comme de petites Sardines.

VIII

L'ANCHOIS.



'ANCHOIS de même que la Sardine et que le Hareng, ses proches parents dans la série zoologique, vit en troupes nombreuses. Vers le printemps, venu on ne sait d'où, certains disent de la haute mer, il fait son apparition sur nos côtes, se rapproche des rivages en bataillons serrés et innombrables ; dans la Méditerranée, les migrations semblent se faire à cette époque d'occident en orient, tandis qu'en automne le passage s'effectuerait en sens inverse. Les Marsouins, les Phoques, les Requins font une chasse active aux Anchois et l'apparition de ces carnassiers de la mer, acharnés à la poursuite de leur proie, est, pour le pêcheur, le signal que les bandes sont arrivées; la pêche commence alors.

Par une nuit bien obscure, pendant laquelle la surface de la mer, doucement agitée par une légère brise, est toute resplendissante des phosphorescentes lueurs des méduses, des pyrosones et de mille autres zoophytes, trois ou quatre petits bateaux montés chacun par trois hommes se rendent dans le plus profond silence vers les points où les Anchois doivent être plus

particulièrement abondants. Lorsque l'on est arrivé à une ou deux lieues en mer, l'on allume un feu clair fait de branches de pin bien sèches. Dans l'ombre de ces bateaux s'avance doucement le *Rissolier* qui porte des filets d'au moins soixante mètres de long sur près de deux mètres de chute ; bientôt les bateaux *Fastiers* ou porte-feu s'espacent et se tiennent à une certaine distance les uns des autres. Attirés par la lueur des feux, les Anchois se pressent en foule ; les bateaux fastiers se rapprochent alors les uns des autres et les poissons les suivent ; quand le pêcheur se voit entouré, il fait signe au bateau qui porte les filets de venir et de mettre ses engins à la mer. Sans se presser, et doucement, le *Rissollier* entoure le bateau fastier de ses filets qu'il laisse glisser à leau ; le cercle se resserre peu à peu ; puis les feux sont brusquement éteints, tandis que les pêcheurs battent l'eau de leurs rames en faisant le plus de bruit possible. Les Anchois effrayés, éperdus, se sauvent de tous côtés, donnent de la tête dans les filets qui les entourent de toute part et s'emmaillent. Il ne reste plus alors qu'à relever le filet et à secouer le poisson dans la barque. Tant que la nuit est assez obscure, l'on peut aller recommencer la pêche plus loin.

Quand une bande d'Anchois s'approche de la côte pour frayer, l'on fixe au rivage un grand filet par une de ses extrémités de manière à ce qu'il forme une vaste enceinte. Le *Rissollier* attend à l'ancre à l'extrémité mobile du filet; pendant ce temps le *Fastier* va à la découverte et à l'aide des feux qui brillent à l'avant du bateau il s'efforce de rassembler le poisson et de l'amener vers le filet; on éteint les feux à ce moment ; l'Anchois se précipite vers le filet où une partie s'em-

maille, tandis que l'autre se jette dans la poche ; on tire alors les filets vers le rivage.

Sur les côtes de Zélande, on fait, avec des roseaux, des espèces d'entonnoirs, à l'extrémité desquels on ajoute un filet à manche qu'on attache à des pieux ; à marée basse, on trouve souvent le filet rempli d'Anchois.

Dans le Zuiderzée la pêche se fait au moyen de deux bateaux traînant un filet de forme conique.

La pêche au feu se pratique surtout en Sicile, à l'île d'Elbe et en Corse ; sur les côtes de France, Antibes, Fréjus, Saint-Tropez, Nice, Cannes et les Martigues, Port-Vendres sont les principaux points où elle se fait.

Signalé sur toutes nos côtes, l'Anchois est, en effet, plus particulièrement abondant dans la Méditerranée ; il donne lieu cependant, sur l'Océan, à Douarnenez, aux Sables d'Olonne, à Saint-Jean de Luz à un chiffre d'affaires assez important. Il est certain d'ailleurs que, par une cause qui nous est inconnue, les Anchois se pêchaient autrefois en bien plus grande quantité sur les côtes de Bretagne et de Vendée, ainsi que nous le voyons par plusieurs actes.

Le commerce des Anchois était assez considérable au siècle dernier à Vannes et à Quimper ; ces villes en expédiaient chaque année de 12 à 15 mille barils. D'après Noël cité par de La Blanchère « du 20 mai au 20 juin 1810, plus de douze cent mille Anchois furent pris devant la ville de Douarnenez. Ils étaient plus petits que d'habitude et mêlés avec une grande quantité de Sprats. On dût pêcher les uns et les autres à l'aide d'une seine très longue et à mailles très étroites. Pour enlever les Sprats dont on n'avait que faire, on imagina de resserrer le tas de poissons le

plus près possible de la chaloupe, en tirant vers le bateau les deux bouts du filet. On pensait que cette position étant très fatigante pour le poisson, le plus faible, c'est-à-dire le Sprat, devait périr promptement; c'est ce qui arriva. Mais comme néanmoins, il en passait toujours une certaine quantité avec les Anchois, les femmes et les enfants des marins étaient occupés à les trier et à les rejeter à la mer. Le millier d'Anchois se vendit alors 1,50 à 2 francs le kilogramme, et l'on en prit jusqu'à 100,000 d'un seul coup de filet. »

Dans ces dernières années, la statistique des pêches maritimes estimait à plus de 116.000 francs le produit de la pêche de l'Anchois à Douarnenez. Valenciennes mentionne aussi l'abondance de ce poisson à l'embouchure de la Seine, qu'il remonte parfois jusqu'à Quillebœuf; il est aujourd'hui beaucoup plus rare qu'autrefois sur les côtes de Normandie et de Bretagne.

Dès 1560, Champier parle déjà de l'exportation des Anchois comme d'un article qui enrichissait la Provence et le Languedoc. Beaujeu, qui écrivait vers la même époque, rapporte également que cette pêche a fourni l'une des principales branches de commerce pour le midi de la France; mais, ajoute-t-il, les Espagnols, s'y étant adonnés avec grand succès, firent tellement baisser le prix de ce poisson, que les habitants de la Provence abandonnèrent en partie cette pêche, autrefois si lucrative. Aujourd'hui l'Espagne et l'Italie sont encore spécialement en possession de cette industrie. On ne prend guère, en effet, sur les côtes de France, pour plus de 600.000 francs d'Anchois chaque année, Port-Vendres et Douarnenez

étant les principaux ports de pêche; et cependant, ainsi que l'ont depuis longtemps noté Gonthier et Rondelet, si les Anchois d'Espagne sont plus gros, ceux des côtes de Provence sont plus fins et beaucoup plus délicats.

On pêche peu l'Anchois dans les eaux de l'archipel grec, ainsi que dans la mer Noire, bien que Nordmann assure qu'on le prend de temps en temps en grand nombre près d'Odessa et sur les côtes de Crimée où les pêcheurs lui donnent le nom de *Chamsa*. Pallas dit cependant que, pendant l'hiver et le printemps, surtout au mois de mars, ce poisson émigre en troupes innombrables sur le littoral de la Crimée, où les tempêtes en rejettent quelquefois sur le rivage de quoi en charger de nombreux chariots; il ajoute qu'il est parfois défendu de le vendre cru à Sébastopol, de peur que son abondance ne développe des fièvres parmi les classes pauvres à la suite des des longs carêmes que l'église russe prescrit aux croyants. Il paraît que l'Anchois se prend en grande quantité sur les côtes de la Dalmatie; la pêche se fait aussi avec quelque régularité aux environs de Raguse, mais elle est moins suivie que celle de la Sardine.

Les Anchois sont, depuis les temps les plus reculés, fort recherchés pour l'usage de la table; après avoir été préparés, ils forment un assaisonnement des plus agréables et des plus propres à réveiller l'appétit. La réputation de ces poissons est aussi ancienne qu'étendue; elle était aussi solidement établie chez les gourmets de l'ancienne Rome que chez nos gastronomes modernes.

L'Anchois frais se mange frit, bien qu'en cet état

il soit fort inférieur à la Sardine; c'est surtout salé qu'il s'exporte en grande quantité dans le monde entier.

Rondelet, en 1558, nous apprend que « c'est un bon remède pour faire revenir l'appétit perdu; on les apreste assez promptement, faisant fondre les Anchois sur le feu avec huile, vinaigre et feuilles de persil, qui est aussi bonne sauce pour manger les autres poissons. On mange aussi les Anchois crus avec huile é feuilles de persil ».

Dès le seizième siècle, l'on préparait les Anchois, suivant Beaujeau, en étendant alternativement dans un baril des couches de sel et de poisson. Aujourd'hui, avant de les saler, on leur ôte les entrailles et la tête, qui est fort amère, ce qui a fait nommer ces poissons *Encrasicholi*, chez les anciens, ce qui veut dire qui a le fiel dans la tête. Lorsqu'on a vu préparer les Anchois, on est étonné de la dextérité avec laquelle les femmes coupent, au moyen de l'ongle du pouce, la tête de l'animal pour enlever les viscères. D'autres femmes prennent alors le poisson et le lavent dans de la saumure fraîche; on fait jusqu'à trois saumures avant que de livrer l'Anchois au commerce; pour cela on le place dans de petits tonneaux avec des couches de sel; si parfois les barils sont recouverts d'une sorte de boue rougeâtre, c'est que les pêcheurs, ceux de la Provence en particulier, croient qu'il est essentiel pour préparer l'Anchois d'employer un sel mélangé de matières ocreuses. Les Anchois les meilleurs, quand ils sont nouvellement préparés, doivent être tendres, blancs en dehors, rougeâtres en dedans, petits, gras et fermes. Après avoir été coupés en filets, les Anchois sont également conservés au moyen de l'huile, dans de petits flacons que tout le monde connaît.

Si l'on ne sèche que rarement aujourd'hui l'Anchois sur les côtes de Normandie et de Bretagne, par contre l'on y prépare en quantité assez considérable des Sardines que l'on *Anchoite* ; l'on transportait déjà au siècle dernier de ces faux Anchois à la foire de Beaucaire où ils étaient vendus sous le nom d'*Anchois de Cannes*.

Sur les côtes de Norvège on pêche en quantité le *Brisling*, poisson beaucoup plus petit que le Hareng ordinaire, auquel il ressemble beaucoup du reste et qu'il accompagne souvent pendant l'été; à l'automne ce poisson pourchassé par certaines grosses espèces, se rapproche de la côte et se prend alors très facilement. Le Brisling se prépare fréquemment en Anchois, c'est-à-dire qu'on le sale en rouge avec différentes espèces d'épices.Ce faux Anchois est non seulement consommé dans le pays même, mais il s'exporte en grandes quantités en Danemarck, à Hambourg et en Angleterre.

L'Anchois se dissolvant facilement dans presque toutes les liqueurs que l'on expose sur le feu, on en compose une saumure propre à relever la valeur des mets qu'elle accompagne. Les Grecs et les Romains préparaient avec l'Anchois, fondu et liquéfié dans la saumure, une sauce qu'ils nommaient *Garum*, et à laquelle ils donnaient le nom de très précieuse ; cette sauce servait d'assaisonnement aux autres poissons; elle excitait l'appétit, et ainsi que l'Anchois préparé, mangée modéremment, elle facilitait la digestion. Plusieurs poissons entraient du reste, dans la préparation du garum ; c'est ainsi qu'on y mêlait la saumure du Maquereau et les entrailles de deux ou de trois autres poissons dont les noms ne sont pas parve-



PÊCHE DE L'ANCHOIS.

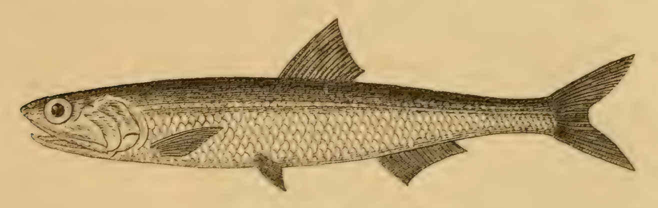
nus jusqu'à nous. Cette sauce est encore grandement en honneur chez les aubergistes de Constantinople. Les Grecs et les Romains faisaient grand usage de l'Anchois sous toutes ses formes; et toutes sortes de proverbes, de dictons avaient lieu sur ces poissons, ainsi qu'on peut en juger par la lecture des comédies d'Aristophane.

L'usage du poisson salé date de la plus haute antiquité, et suivant M. François Lenormand, le poisson séché ou salé tenait une très large place dans l'alimentation des anciens Egyptiens; encore aujourd'hui, les habitants de certains cantons du Delta, comme celui de Damiette, n'ont guère d'autre nourriture.

L'Anchois de nos côtes ressemble à une petite Sardine, mais s'en différencie facilement par la grandeur de la bouche qui est fendue jusque derrière les yeux; les ouïes sont fort rapprochées, les yeux grands, vifs, argentés; le museau est fort saillant; le corps est très allongé et arrondi, recouvert de très minces écailles. Au sortir de l'eau, le poisson a le dos verdâtre et le ventre argenté; sur le front se trouve une sorte de cœur dont la couleur blanchâtre tranche sur celle de la peau qui revêt les côtés de la tête; peu de temps après la mort il devient d'un bleu si foncé qu'il en paraît presque noir.

Nos mers ne sont pas les seules dans lesquelles on trouve des Anchois et plusieurs espèces sont activement pêchées en plusieurs points du globe. C'est ainsi qu'à l'embouchure de la Plata, depuis le mois de septembre jusque sur la fin de décembre se prend, sur les fonds de sable, l'*Anchois aux fortes dents* dont le dos est vert sombre, le ventre glacé d'argent, la nageoire

du dos bleue avec une large bordure jaune; les nageoires du ventre sont rouges ; cette espèce passe pour très délicate. Le *Pisquette* ou Anchois de Margrave se prend en très grande quantité aux embouchures des rivières, aux Antilles et dans le golfe du Mexique ; c'est un poisson aux reflets nacrés, d'un blanc vert tournant au bleu, au ventre argenté. Sur toute la partie sud-ouest du Japon l'on prépare l'*Anchois japonais* ou *Jataneiwassi* qui, au printemps et en automne, cherche dans les baies un refuge contre les poursuites des



ANCHOIS — 1/2 de grandeur.

baleines ; la forme générale de ce poisson est celle de l'Anchois d'Europe, mais les couleurs sont autres ; la tête est brune, le dos est mêlé de verdâtre et de bleuâtre.

Si ces espèces sont comestibles, d'autres, au contraire, passent, et à juste titre, pour vénéneuses. Pendant une grande partie de l'année, l'*Anchois bœlassa* se tient sur les rivages de l'Inde ; d'après Dussumier, ce poisson est si dangereux que la chair de l'un d'entre eux peut faire rapidement mourir un homme ; les chiens et les chats meurent presque de suite s'il en mangent ; ce poisson a le dos plombé, les flancs et le ventre sont de couleur d'argent ; une tache d'un rouge brique se voit derrière la tête.

IX

LE SAUMON.



I une nature marâtre nedonne qu'avec parcimonie aux peuples du nord les fruits de la terre, par contre les eaux nourrissent en quantité innombrable des poissons qui, par bancs épais, viennent, à époques périodiques, visiter les côtes de ces contrées désolées; tels sont la Morue, le Hareng et le roi des rivières septentrionales, le Saumon.

Extrêmement abondant en Islande, en Norvège, en Ecosse, et dans les fleuves qui versent leurs eaux dans le grand Océan et l'Océan glacial arctique, le Saumon devient plus rare dans la zone tempérée; ce magnifique poisson ne fréquente pas les pays chauds ; il est spécial aux régions du nord, aussi bien dans l'Ancien que dans le Nouveau Monde. En Europe ses stations les plus méridionales paraissent être les fleuves de la péninsule Ibérique se jetant dans l'Océan atlantique ; quant à la Méditerranée, ses eaux sans doute trop salées et trop chaudes ne conviennent pas au Saumon, aussi n'est-il point étonnant que les Romains n'aient connu ce délicieux poisson que fort tard; Pline semble être, en effet, le premier auteur qui l'ait mentionné comme venant de la Gaule aqui-

taine; Ausone l'a également chanté en des vers immortels.

Nombreuses sont, du reste, les espèces qui viennent ainsi, à époques périodiques, comme une manne bienfaisante, enrichir les contrées qu'elles fréquentent; mais il n'en est pas de plus connue que le Saumon commun ou *Salmo salar* de nos pays.

En France, ce poisson se trouve dans toutes nos grandes rivières, à l'exception de celles qui se jettent dans la Méditerranée, et certaines d'entre elles, comme la Garonne, la Dordogne, la Loire sont remarquables par les pêcheries que ce poisson alimente. Il remonte très haut le cours de ces fleuves et celui de leurs affluents, et c'est ainsi qu'on le retrouve dans l'Allier en un point dit Pont-des-eaux, en pleine montagne. Il s'engage aussi dans la Seine, puis arrivé à Montereau remonte l'Yonne; à Crevant il quitte cette dernière rivière pour pénétrer dans la Cure. Excessivement rare dans le Doubs, rare dans la Moselle qu'il remonte accidentellement jusqu'à Epinal, ce poisson était autrefois assez commun dans la Meuse pour que sa pêche occupât une quarantaine d'hommes.

Vers le milieu du siècle dernier, le Saumon se trouvait en si grande abondance dans la Somme que les habitants de Saint-Valery, raconte Duhamel du Monceau, le pêchaient de leur fenêtre au moyen d'un grand échiquier ajusté sur une poulie, et que plusieurs importantes pêcheries existaient dans cette localité, d'où le Saumon a presque entièrement disparu aujourd'hui.

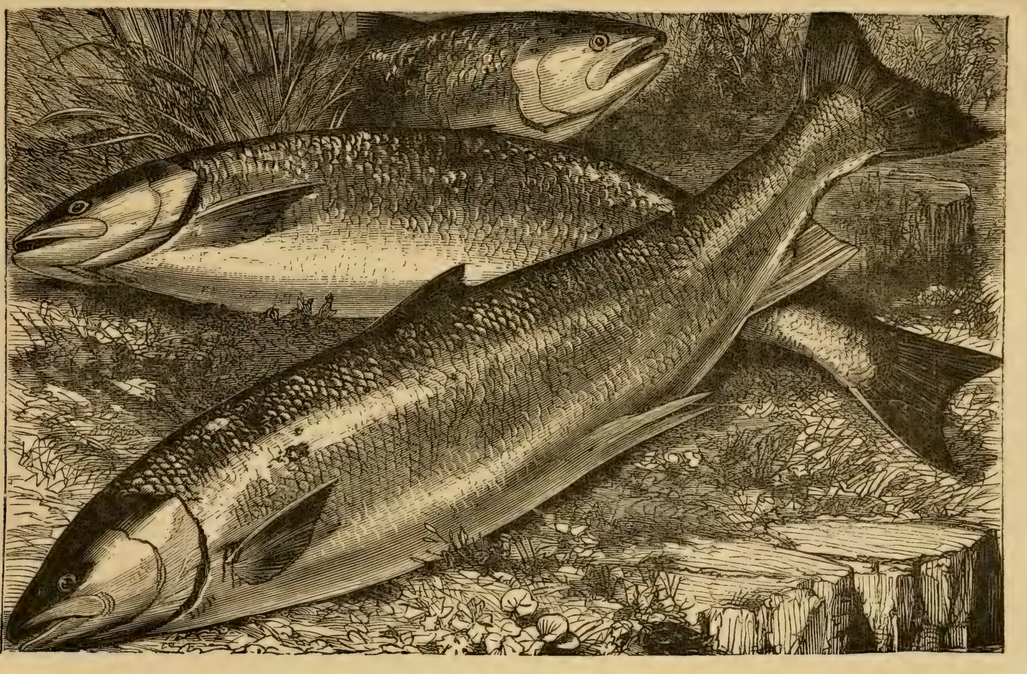
Les rivières qui se jettent à la mer, sur les côtes de Bretagne et de Normandie, recevaient autrefois une quantité de Saumons tout à fait comparable à celle

qui fait la richesse des petits fleuves d'Ecosse. Duhamel note, en effet, en 1772, qu'aux environs de Caen il se rencontre des Saumons presque toute l'année et que ce poisson remonte en quantité dans les grandes et petites rivières de Bretagne, ce qui a engagé à y installer beaucoup de pêcheries. En 1830, raconte M. L. Soubeiran, on était fort embarassé à Châteaulin, dans le Finistère, pour habiller la garde nationale; quelqu'un proposa de faire pêcher dans l'Aulne et d'employer le produit de la pêche du Saumon pour l'équipement des gardes nationaux; cela fut fait et en moins de six semaines tous les hommes étaient équipés ; or, en 1861, l'on n'a pêché que neuf Saumons dans cette même rivière. Il y a moins d'un siècle l'on prenait chaque année, depuis décembre jusqu'en mai, de quatre à cinq mille Saumons, pesant entre dix et trente livres, au Pont du-Château, sur l'Allier, où ils arrivaient par la Loire. La pêche n'était pas moins fructueuse aux Ponts-de-Cé, à Saumur, à Tours, de même que dans la Vienne et la plupart des affluents de la Loire. L'établissement de nombreuses fabriques a éloigné le poisson de beaucoup de ces rivières, car il faut au Saumon une eau limpide et saine, abondamment aérée. Le Saumon n'est cependant pas très rare dans la plupart des rivières du département de la Manche, telle que la Sienne, la Sée, la Sélune, le Couesnon et l'on le prend assez souvent dans les parcs sur la grève du Mont-Saint-Michel. Il est, par contre, presque inconnu dans la Charente, mais il remonte l'Adour, qu'il abandonne, soit à Bayonne, pour s'engager dans la Nive, soit plus haut pour entrer dans les Gaves; il est assez commun dans la Nivelle; la Bidassoa paraît être sa limite méridionale.

En Europe, le Saumon commun habite toute la partie située au-dessus du 43e degré de latitude; on le trouve en Norvège, en Suède, en Danemarck, en Hollande, en France, en Angleterre, en Ecosse, en Irlande, dans l'Allemagne du sud et dans la partie septentrionale de la Russie d'Europe.

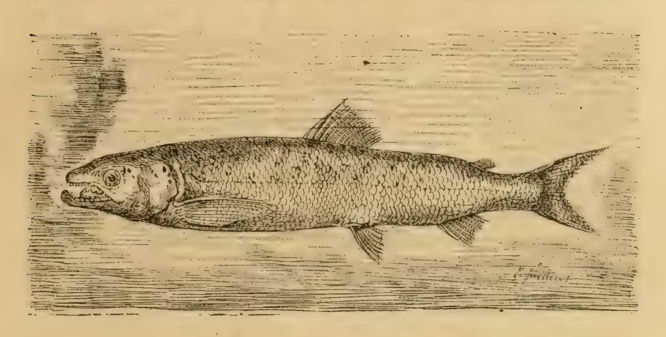
Le Saumon commun est trop connu pour qu'il soit nécessaire de le décrire longuement; tout le monde a vu, en effet, sur nos marchés ce magnifique poisson qui arrive à la taille de plus de un mètre.

Le corps est allongé, en fuseau, recouvert de petites écailles adhérentes qui semblent comme noyées dans l'épaisseur de la peau; la tête est assez grosse, le museau en pointe mousse. En arrière de la nageoire du dos, et près de la queue, se trouve une petite nageoire molle, comme membraneuse, que l'on nomme l'adipeuse. La bouche, largement fendue, est puissamment armée, le Saumon étant l'un des poissons dont l'armature dentaire est le plus compliquée; l'on trouve, en effet, des dents pointues, non seulement aux mâchoires, mais encore sur tous les os qui forment le plancher de la bouche et même dans la gorge. Le dos est bleu d'acier, les flancs sont d'un gris argenté relevé par de nombreuses taches noirâtres, de forme irrégulière, semées comme au hasard au milieu de sortes de nuages bleuâtres disparaissant de suite après la mort; le ventre est argenté, à reflets brillants; des points noirâtres marquent le dessus de la tête et le haut des joues. La dorsale et la nageoire caudale sont d'un gris plus ou moins foncé, d'un vert plus ou moins noir chez l'animal qui a séjourné peu de temps en eau douce; les ventrales et l'anale deviennent ternes chez ce dernier, tandis qu'elles sont d'un jaune



SAUMONS. — 1/6 de grandeur.

rougeâtre chez l'animal qui arrive de la mer. Les pectorales ont leurs rayons supérieurs noirâtres. En parure de noce, le ventre s'empourpre, ainsi que la base et la pointe de presque toutes les nageoires. Le Saumon, après avoir séjourné quelque temps en eau douce, devient vert-bleuâtre sur le dos ; les flancs sont d'un jaune obscur; les taches s'entourent de rouge sombre, les nageoires se colorant presque uni-



BÉCARD. — 1/8e de grandeur.

formément en verdâtre. La femelle, après le frai, alors qu'elle a séjourné longtemps dans les rivières, est maigre, son corps est affaissé ; le dos est vert pâle, les flancs prennent une teinte jaunâtre, le ventre est argenté, mais à reflets moins vifs qu'avant la ponte ; les nageoires sont d'un brun-bleuâtre, à l'exception de la caudale et de la dorsale dont la coloration est d'un vert-jaune pâle.

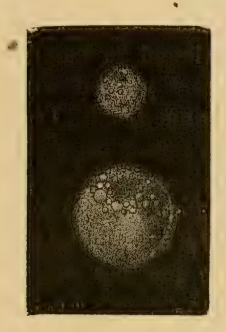
Selon l'opinion des naturalistes actuels, le Bécard n'est qu'une variété du Saumon commun. La mâchoire inférieure de ce poisson est longue, recourbée en crochet à son extrémité, qui vient se loger dans

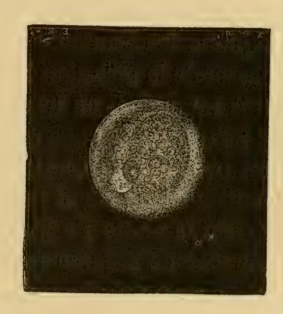
17

une fossette de la mâchoire supérieure. Les couleurs sont différentes de celles du Saumon franc. Le dos n'est jamais bleuâtre, mais d'un gris rougeâtre, devenant plus vif, sur les parties inférieures des flancs ; le ventre est d'un blanc mat, non argenté ; outre les taches noires qui ornent la partie supérieure du corps, on voit de nombreuses et grandes marbrures rougeâtres sur les flancs, les joues et le dessus de la tête ; la queue, d'un brun rougeâtre assez foncé, porte quelques taches vers son extrémité ; quelques poissons ont les écailles mouchetées de rouge, et cette variété est désignée en certains endroits sous le nom de *Saumon grec*. Le Bécard est, du reste, une variété bien distincte du Saumon franc ; ce n'est pas l'âge adulte de cette dernière espèce, comme on l'a cru très longtemps ; les pêcheurs de la Loire qui pêchent beaucoup de ces poissons n'ont jamais vu de jeunes Saumons en train de devenir Bécards ; dans la Dordogne l'on prend de grands et de petits Saumons, tout aussi bien Bécards les uns que les autres. Ce poisson remonte les fleuves et redescend à la mer avant le Saumon franc.

Poisson d'eau douce pendant la belle saison, poisson de mer pendant le reste de l'année, le Saumon quitte l'océan au commencement du printemps et entre dans les fleuves alors que les pluies en ont grossi les eaux limoneuses ; il les remonte jusqu'à ce qu'il ait trouvé un endroit propice pour frayer. Un ordre remarquable règne parmi les voyageurs ; les plus gros poissons ouvrent la marche, les plus petits forment l'arrière-garde ; rangés sur deux files, réunies comme un coin à l'avant, ils s'avancent contre le courant ; tels les canards, les cygnes, les oies, et tous les oiseaux

migrateurs. Nageant ordinairement à la surface lorsque la température est douce, ils s'enfoncent alors que la chaleur devient trop élevée ; ils nagent avec lenteur, et comme en jouant ; l'eau violemment agitée trahit leur marche. Vienne un danger, la vitesse est telle que l'œil peut à peine suivre leurs évolutions ; ce ne sont que traits d'argent qui filent entre deux eaux ; ils peuvent faire ainsi plus de dix lieues à





ŒUFS DE SAUMON.

l'heure, tant sont forts leurs muscles, tant sont puissantes leurs nageoires, tant leur corps en forme de fuseau est admirablement fait pour une course rapide. Rien ne les arrête, ni la violence du courant, ni les obstacles rencontrés sur la route ; un instinct puissant les ramène en eau douce ; ils doivent frayer souvent à plus de trois cents lieues des côtes, allant toujours de l'avant jusqu'aux sources des fleuves. Se présente-t-il un barrage, ils se couchent de côté sur les pierres et, se courbant fortement en arc, se débandent brusquement avec la force d'un ressort; leurs premières tentatives restent le plus souvent sans succès,

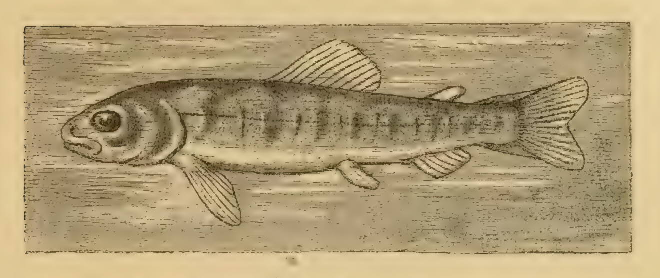
mais, loin de se décourager, ils font de nouveaux efforts jusqu'à ce qu'ils réussissent ou qu'ils périssent en tombant sur les rochers des cascades ou sur les ouvrages d'art qui forment barrage.

« Cette migration des Saumons, pour passer de la mer dans les fleuves, leur fait franchir des chutes d'eau assez élevées. On cite le *Saut du saumon* dans le comté de Pembroke, où la rivière de Zing tombe perpendiculairement, et de très haut, dans la mer. Le voyageur s'arrête souvent pour admirer la force et l'adresse avec laquelle les Saumons franchissent la cataracte pour passer de la mer dans la rivière. Il y a deux autres sauts très renommés en Irlande, l'un à Leixlif, l'autre à Bally Shannon. Les pêches qu'on fait en cet endroit sont très productives. On trouve dans le récit de Twess des détails curieux sur la manière dont les Saumons franchissent la chute de Shannon. Il est difficile de se faire une idée de la force employée par ces poissons pour s'élancer à près de quatorze pieds hors de l'eau ou décrire une courbe de vingt pieds au moins pour atteindre le sommet de la chute. On voit auprès de la chute, ajoute Twess, des Marsouins et de gros poissons bondir dans l'eau et animer beaucoup cette partie de la côte. Les Marsouins y sont attirés par l'abondance de la proie qu'ils peuvent se procurer avec facilité. » (Valenciennes.)

Les Saumons passent par-dessus les obstacles et continuent intrépidement à avancer, jusqu'à ce qu'ils trouvent une petite rivière à l'eau courante et écumante, courant sur un fond de sable et de gravier. Les mâles arrivent les premiers, bien que les femelles soient dix fois au moins aussi nombreuses.

Tant d'obstacles accumulés sur une route déjà très

longue ont fait que le voyage a duré longtemps ; aussi la fin de l'automne est-elle, en général, arrivée lorsque le poisson migrateur revient pondre au lieu de sa naissance ; telle l'hirondelle retourne au nid qui fut son berceau. Un mâle et une femelle se réunissent et d'un commun accord cherchent un endroit favorable à la naissance des petits. A l'aide de leurs nageoires et de leur museau, ils creusent alors au milieu



ALEVIN DE SAUMON. — Grandeur naturelle.

du sable un trou profond de trente à cinquante centimètres dans lequel la femelle dépose ses œufs, qu'elle recouvre ensuite de sable ; la ponte est extrêmement abondante et l'on compte plus de dix mille œufs pour un poisson du poids de dix livres. Bientôt après, n'ayant plus leur brillante parure de noce, mais maigres et de couleur terne, les Saumons, la ponte achevée, redescendent les fleuves et s'enfoncent dans les profondeurs de l'Océan. Tous les pêcheurs s'accordent à dire que la chair devient mauvaise après la ponte ; les *Kelts*, comme on les appelle en Angleterre, sont réputés détestables et la loi en interdit la pêche.

L'époque de la ponte est irrégulière, et les Ecossais, qui ont si bien observé les mœurs du Saumon, ont

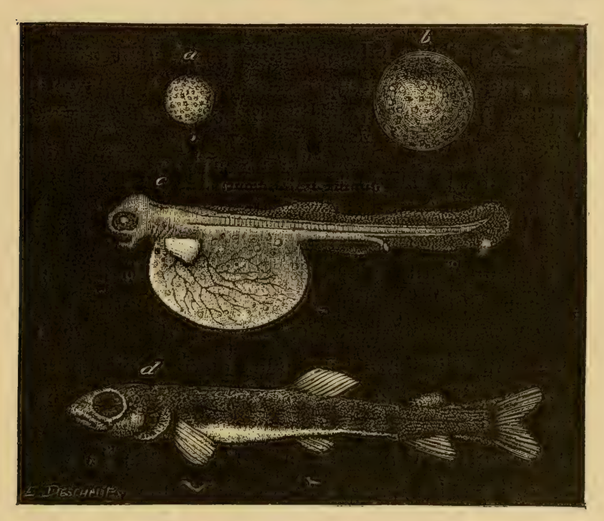
remarqué qu'elle se fait plus tôt dans les rivières qui sortent des lacs, plus tard dans celles qui descendent directement des montagnes ; la température de l'eau exerce certainement une influence notable sur l'éclosion.

Des œufs, d'un rouge safran pâle, sortent au bout d'un temps d'incubation variable, mais toujours fort long, de petits poissons à la tête très grosse relativement au volume de leur corps, s'agitant avec vivacité, malgré l'énorme vésicule qu'il portent sous le ventre et qui pendant près d'un mois servira à les nourrir. La vésicule entièrement résorbée, et c'est là une époque critique pendant laquelle périssent beaucoup d'alevins, le jeune poisson prend directement sa nourriture ; la tête s'abaisse alors, le museau s'allonge, le dos s'arrondit ; le corps est d'une teinte grisâtre, relevée par quinze à dix-huit bandes transversales noirâtres ; le poisson, qui a la livrée du jeune âge, est le *Parr* des Anglais.

Pendant au moins une année, souvent davantage, et tant qu'il n'a que dix centimètres de long, le Saumonneau conserve ses couleurs ternes ; il vit à l'endroit qui l'a vu naître et demeure, en général, solitaire. Mais tout à coup un brusque changement se produit ; il va prendre son costume de voyage et devenir le *Smolt*. Les parties supérieures du corps sont d'un bleu d'acier étincelant ; huit ou dix grandes taches du même bleu brillant ornent les flancs et se détachent sur un fond argenté, aux tons rougeâtres et changeants ; le ventre est d'un beau blanc de nacre ; une tache noire se voit sur le derrière de la tête ; la nageoire du dos est grise, maculée de taches brunes ; la forme du corps est presque celle d'une jeune Truite ;

la taille atteint de quinze à dix-huit centimètres.

Les bandes brillantes qui ornent les flancs s'affaiblissent comme voilées sousam un nteau d'argent,lorsque



SAUMON A SES DIVERS ÉTATS DE DÉVELOPPEMENT.

a. Œuf de grandeur naturelle; *b*, même œuf grossi; *c*, embryon de Heusch, à la naissance, grandi 2 1/2; *d*, alevin de Heusch, deux mois après la naissance.

les Smolts se réunissent par petites troupes de quarante à soixante et vers la fin de l'été vont descendre les fleuves pour faire leur premier voyage à la mer. Ils commencent par progresser de retraites en retraites, faisant leur abri d'une feuille, d'une branche d'arbre; bientôt ils s'enhardissent et, semblables à un voyageur qui a un but à atteindre, ils se mettent à descendre, passant du ruisseau dans la rivière, de la rivière dans le fleuve, pour aller se perdre dans la mer. Dans ce

voyage, les rapides courants leur font d'autant plus peur qu'ils ont moins de force pour les surmonter; aussi, dès qu'ils se sentent emportés par l'eau, exécutent-ils immédiatement un demi-tour pour faire tête au courant; ils se laissent alors peu à peu dériver, à moins que quelques compagnons, plus hardis ou plus robustes, ne soient entraînés; la cohorte entière se décide alors à les suivre; plus bas, dans un endroit moins agité, la bande se retourne, la tête au flot, pour se reposer des fatigues d'un tel voyage. Arrivés à la partie inférieure du fleuve, là où la marée se fait sentir, les Saumonneaux s'arrêtent deux ou trois jours à jouer en grandes bandes dans l'eau saumâtre, comme pour se préparer à leur changement de séjour, puis brusquement disparaissent. Que deviennent-ils alors? nul ne le sait, car jamais on ne pêche de Saumon en pleine mer.

Deux mois sont à peine écoulés depuis le voyage accompli par les *Smolts* que des poissons ressemblant à de petits Saumons remontent les fleuves avec les Saumons adultes. Descendu à l'état de *Smolt*, le Saumonneau revient à l'état de *Grilse*, et le changement est tel que, si certains observateurs n'avaient pris la peine de marquer des Smolts au moment de leur départ, on n'aurait certainement pu les reconnaître. Ils avaient des bandes sur le corps, la robe est maintenant d'un blanc d'argent; la tête était grosse, elle est effilée; partis avec la nageoire caudale fourchue, a queue est, au retour, coupée carrément. Mais ce qui est plus extraordinaire peut-être encore, c'est la rapidité de croissance pendant le temps que ce poisson passe à la mer; le Smolt, qui a mis deux ans dans les rivières pour arriver au poids de deux cents

ÉCHELLE A SAUMONS.

grammes, devenu Grilse au bout de deux mois de séjour dans l'Océan, est un poisson qui pèse de trois à quatre livres. Ce n'est rien encore. Le Grilse fait sa première ponte dans l'endroit qui l'a vu naître; puis, épuisé, amaigri, il redescend les fleuves et va dans la mer reprendre de nouvelles forces; malgré la fatigue d'un double voyage, après avoir parcouru des centaines de lieues, il lui suffit de deux mois à peine de séjour dans l'eau salée pour devenir Saumon parfait et peser alors jusqu'à cinq et six kilogrammes. M. Blanchard fait remarquer avec raison que la rapidité de l'accroissement est toujours en rapport avec la durée du voyage à la mer. Pour le Saumon qui en est à son second ou à son troisième voyage, l'accroissement n'est pas moins prodigieux pendant un très court séjour à la mer. Tous les auteurs anglais citent avec admiration l'exemple de ce Saumon de la Tay, pris après la ponte, et marqué d'une étiquette par le duc d'Atholl au mois de mars 1845. Le poisson pesait dix livres anglaises; repêché muni de son étiquette, cinq semaines et trois jours plus tard, par conséquent après une bien courte excursion à la mer, il pesait vingt et une livres et un quart.

Le Grilse retournera dès lors toujours, et à l'état de Saumon parfait, au lieu de sa naissance, ainsi que l'ont démontré de nombreuses observations, dont la première paraît remonter à 1830. Un pêcheur de la Severn, en Écosse, s'étant avisé de passer un fil métallique à la queue d'un Smolt, reprit plus tard l'animal devenu Saumon. Des expériences semblables ne tardèrent pas alors à se faire en Écosse et en France.

« J'avais, écrit Deslandes, chargé les pêcheurs de Châteaulun de retenir une douzaine de Saumons parmi

ceux qui descendent la rivière, et après avoir attaché à chacun un petit anneau de cuivre vers la queue, de les remettre à l'eau ; ce qu'ils ont exécuté avec beaucoup d'adresse, et en trois années différentes. J'ai ensuite su d'eux-mêmes qu'ils avaient repris quelques-uns de ces Saumons, une année cinq, une autre année trois, une autre enfin deux. » Sir William Jardine rapporte aussi que « pendant les deux années que les pêcheries du Sutherland ont été en possession du duc, une suite d'expériences ont été entreprises par ses agents. Au printemps, plusieurs des Saumonneaux ont été marqués dans les différentes rivières. Dans le Laxford les Saumonneaux marqués en avril revinrent le 25 juin; ils pesaient alors trois livres, et pendant la saison ils arrivèrent au poids de six livres et demie. » Citons encore les observations de M. Andrew Young : « Nous avons marqué les Smolts dans un double but, écrit-il, d'abord pour nous assurer qu'ils reviennent dans les mêmes rivières, ensuite pour constater le temps qu'ils resteraient en mer. Ils revinrent avec la plus grande ponctualité aux lieux où ils sont nés ; la nature les a doués d'un si merveilleux instinct, que pas un seul d'entre eux ne dépasse sa propre demeure ou ne s'arrête à une station voisine ; nous avons vérifié tous ces faits, de telle sorte qu'une ombre de doute ne peut désormais subsister. »

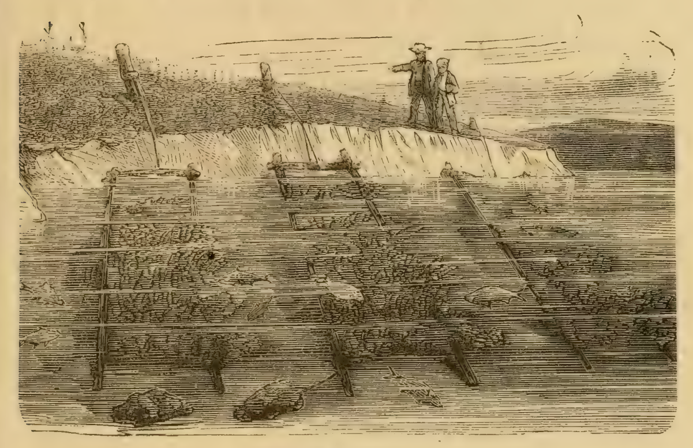
Le séjour à la mer est absolument indispensable pour que le Saumon acquière tout son développement ; l'eau douce, bien courante, lui est nécessaire pour la reproduction, l'eau salée pour lui fournir une nourriture abondante et réparer ses forces. Des alevins retenus dans des étangs ont grandi avec la même rapidité que ceux des rivières, mais il est de toute

nécessité que le Saumon abandonne, à certaines époques de l'année, les eaux douces pour se rendre à la mer; ils grossissent à peine s'ils sont captifs; la chair se décolore. La ponte ne pourrait avoir lieu à la mer, l'eau salée faisant périr les œufs; les alevins et les Pars, c'est-à-dire les jeunes Saumons, tant qu'ils ne sont pas parvenus à l'état de Smolts, sont tués par l'eau de mer.

Dans son ardeur à gagner les endroits favorables à la ponte, le Saumon tend à surmonter tous les obstacles qu'il rencontre; aussi a-t-on cherché à lui faciliter la montée des fleuves. Les dispositions imaginées pour atteindre ce but sont nombreuses, mais peuvent toutes, d'après M. L. Soubeiran, être rapportées à deux types principaux : les escaliers, composés d'une série de réservoirs carrés en bois placés les uns au-dessus des autres, dans lesquels l'eau tombe de chute en chute, et qui permettent aux Saumons, par une série de sauts successifs, d'arriver à franchir une pente trop raide ou trop rapide; les échelles, constituées par un plan incliné, coupé de distance en distance par des cloisons transversales, dont les ouvertures sont opposées les unes aux autres ou contrariées. Imaginées en 1824 par l'Ecossais Smith, les échelles à Saumon ont partout donné les meilleurs résultats et le poisson a reparu en beaucoup de localités après leur établissement; en Ecosse, en Irlande, au Canada, certains cours d'eau ont ainsi recouvré leur fertilité primitive. En France, des échelles à Saumon ont été établies sur la Moselle, sur la Dordogne et sur la Vienne, à Châtellerault; grâce à ces échelles, le Saumon remonte nos rivières avec un peu plus d'abondance.

Vers le milieu du siècle dernier, on pêchait le

Saumon, en Picardie, au moyen de grands filets nommés verreux ou vergneux ; ces filets, au nombre de quatre, de cinq et plus, tendus au moyen de cerceaux, se placent dans les rivières de manière à les barrer ; ils sont disposés de telle façon que le poisson une fois entré ne peut plus ressortir. A l'embouchure



FRAYÈRE ARTIFICIELLE.

de nos rivières ou le long de leur cours, on emploie actuellement presque toujours des nasses sédentaires, mais aussi, suivant les localités, la seine ou le tramail. D'autres fois, on barre toute la rivière par une digue à travers de laquelle on ménage de distance en distance des ouvertures pour laisser une échappée à l'eau ; les Saumons qui, par instinct, remontent la rivière, sont pris dans les manches de filet ou dans des sortes de coffres dans lesquels ils tombent.

Des établissements permanents sont établis dans di-

verses localités, comme à Châteaulin, en Basse Bretagne, et Delandes décrit ainsi cette pêcherie : « L'établissement consiste dans un double rang de pieux serrés les uns contre les autres qui traversent la rivière d'un côté à l'autre en formant une espèce de chaussée sur laquelle on peut passer. A gauche, en avant, est une sorte de coffre en grillage, qui a quinze pieds sur chaque face ; on l'a tellement aménagé, que le courant de la rivière s'y porte de lui-même. Au milieu de ce coffre, et presque à fleur d'eau, se voit un trou de dix-huit à vingt pouces de diamètre, environné de lames de fer-blanc un peu recourbées, qui ont la forme de triangles isocèles, et qui s'ouvrent et se ferment facilement. Leur assemblage ressemble assez aux ouvertures des souricières faites avec du fil de fer. Le Saumon, conduit par le courant vers le coffre, y entre sans peine en écartant les lames de fer-blanc qui se trouvent sur sa route, et dont les bares bordent le trou. Ces lames, en se rapprochant les unes des autres, forment un cône, et elles s'ouvrent jusqu'à devenir un cylindre. Au sortir du coffre, le Saumon entre dans un réservoir, d'où les pêcheurs le retirent au moyen d'un filet attaché pour cela au bout d'une perche. Les Saumons ne viennent pas toujours avec la même abondance. Quand ils se suivent de loin, ils se rendent tous dans le coffre, et du coffre dans le réservoir, sans monter davantage ; mais quand ils arrivent par grandes troupes, alors ils passent à travers les pieux qui forment la chaussée, et avec une vitesse incroyable : à peine les peut-on suivre des yeux. Par ce moyen un grand nombre de Saumons échapperaient aux pêcheurs, s'ils n'avaient l'attention de s'embarquer dans de petits bateaux

plats, et de se couler le long de la chaussée, en y tendant des filets dont les mailles sont extrêmement serrées; tout le poisson qui s'y prend est aussitôt porté dans le réservoir, où il se dégorge et acquiert un goût plus exquis. »

Dans le Rhin, le Saumon fait l'objet d'une pêche spéciale. En certains endroits l'on se sert d'un Saumon mâle comme appat; l'animal est muselé, attaché au-dessus d'un endroit reconnu comme frayère; les femelles viennent alors tourner autour du prisonnier. L'eau est si transparente, que les guetteurs perchés en haut d'un arbre peuvent signaler la présence du poisson, qu'on se hâte alors d'entourer de filets. Dans d'autres endroits on tend des pièges à pinces autour du prisonnier; les femelles se prennent d'elles-mêmes. Suivant M. de la Blanchère, du côté de Laugenbourg, l'on tend dans le fleuve, là où le courant n'est pas trop rapide, un filet en fil de fer; l'ouverture de la nasse est dirigée du côté d'aval, et les Saumons, s'y engageant, ne peuvent plus en ressortir. On se sert aussi d'un grand filet, ou carrelet, placé sur les frayères; devant ce filet est attaché un Saumon mâle; dès que les femelles pénètrent dans l'enceinte, elles agitent une petite sonnette, de telle sorte que le pêcheur est prévenu qu'il est temps de retirer le filet.

Dans les endroits convenables, l'on prend le Saumon au moyen d'une grande seine, dont l'une des extrémités est tirée à terre, pendant que l'autre bout est amarré à bord d'un bateau; souvent aussi le carrelet bascule à l'extrémité d'un poteau disposé comme une machine à tirer l'eau des puits. Les pêcheurs du Rhin ont remarqué d'ailleurs que plus le Saumon remonte le fleuve, plus sa chair devient délicate, et

attribuent cet effet à la tranquillité et à la fraîcheur des eaux de la partie supérieure du fleuve ; mais la chair du poisson, d'abord rouge, deviendrait ensuite blanchâtre, et perdait une partie de sa saveur.

D'après Cuvier et Valenciennes, « le Danemark, le Jutland et le Holstein ne sont pas aussi bien pourvus de Saumons que la Norvège. Il y a cependant quelques golfes où l'on en pêche encore en assez grande quantité. On prend cette espèce dans les eaux du golfe de Finlande, et, en remontant vers le nord, dans celles de la Laponie suédoise. Le golfe de Bothnie, coupé par des anses, des baies ou des embouchures de fleuves assez nombreuses, est extrêmement favorable à cette pêche. Il y avait autrefois des pêcheries considérables dans la Hollande, mais elles ont bien déchu de leur ancienne prospérité, parce que beaucoup d'embouchures des rivières se sont ensablées. Ce poisson est très commun sur les côtes méridionales de la Baltique, tant en Poméranie qu'en Livonie. La Dwina est très renommée par les pêches qui s'y font, presque toujours au moyen d'enceintes fixes. Au fond du golfe de Finlande, la quantité d'eau courante qui s'y verse appelle le Saumon; par la Néya il pénètre dans le lac Ladoga. L'Elbe est de tous les fleuves de la Basse-Allemagne celui qui a le plus de Saumons. Il y en a moins dans le Weser et dans l'Ems. Toutes les rivières de la Hollande jusqu'à l'Escault sont abondamment pourvus de ce Salmonoïde. La pêche a une grande importance à Schooven, sur la Meuse; dans le Rhin, l'Yssel, le Wah, le Lech, on prend le poisson au moyen de clayonnages garnis de filets. »

La pêche de Saumon donne lieu aujourd'hui en Hollande à un important mouvement commercial;



PÊCHE DU SAUMON EN NORVÈGE.

on pêche, en effet, année moyenne, plus de 6.000 Saumons dans la Meuse près de Rotterdam. La pêche se fait au moyen d'immenses seines qui barrent la plus grande partie du fleuve ; l'une des extrémités du filet est tenue à terre, tandis que l'autre se trouve fixée à un petit bateau à vapeur qui revient rapidement vers la rive. Le Saumon de Hollande est expédié, soit frais, soit fumé.

En Norwège, avec le Saumon ordinaire vit le Saumon mistops, au corps argenté, orné de taches en forme d'X, remarquable pour la petitesse de son œil, et le Saumon cambrien. Celui-ci fréquente également les cours d'eau du Danemark, d'Angleterre et d'Irlande ; il a le dos verdâtre, avec quelques petites taches noires disséminées sur la tête et sur les flancs ; le ventre est argenté ; d'après certains naturalistes, il donnerait des métis avec la Truite. En Norvège, de nombreuses chutes ont le plus souvent une hauteur trop considérable pour que le poisson puisse les franchir ; de plus l'on a établi en beaucoup d'endroits des barrages artificiels pour les besoins de l'industrie ; pour obvier à ces inconvénients, on a construit des échelles qui, faites avec le sapin si commun dans le pays, ont rendu de si bons services qu'elles ont quadruplé le produit des cours d'eau sur lesquels elles ont été établies ; ces appareils sont des caisses de bois, communiquant avec des canaux également en bois, disposés de façon à ne pas être placés vis-à-vis l'un de l'autre, de manière à rompre la violence du courant.

La pêche du Saumon est très active en Norvège, aussi le prix de ce poisson a-t-il considérablement augmenté dans le pays depuis une dizaine d'années ; valant autrefois de trente à quarante centimes la livre

sur les lieux de pêche, il est maintenant payé de soixante à soixante-quinze centimes.

Cette pêche commence dès le premiers jours d'avril et dure jusqu'à la fin de septembre. On se sert de filets placés d'une manière permanente à l'embouchure des fleuves ; ces filets décrivent des lignes sinueuses dans lesquelles s'engage le poisson, et l'on prend souvent ainsi jusqu'à trois cents Saumons dans une seule marée. Valenciennes raconte que cette pêche est particulièrement animée, mais très périlleuse à Mouhadh, auprès du fameux pont appelé Bielands-Broë. « On sait que ce pont est posé sur d'énormes fragments de rocher restés debout en forme de piles et élevés de trente-six à quarante pieds au-dessus du niveau ordinaire. A la fonte des neiges, l'eau s'élève quelquefois jusqu'au cintre des arches. C'est un spectacle effrayant que de voir avec quelle ardeur les pêcheurs se hasardent sur une simple et frêle embarcation, en s'exposant à tous les dangers de la chute de cette énorme masse d'eau, s'échappant avec fracas du haut du rocher et tombant en large cascade. Les pêcheurs cherchent à profiter des contre-courants qui les portent sur de grands trous au bas de la chute et où les Saumons se rassemblent volontiers. Quand ils sont assez heureux pour se maintenir, ils font une capture considérable. »

D'après M. L. Soubeyran, « assez souvent les Norvégiens ont recours à un mode de pêche qui rappelle les procédés usités sur les bords du Rhin. Il consiste en un échafaudage grossier en planches et en madriers surplombant l'eau, et sur lequel est placée une vigie qui doit signaler le moment où le Saumon vient s'engager dans les filets. Alors, au moyen de treuils, on

relève les filets en forme de poche dans lesquels le poisson se trouve captif. Dans quelques localités, à l'imitation de ce qui se fait en Écosse et en Irlande, pour assurer l'arrivée du poisson, on établit dans le cours de la rivière deux parois de branchages et de pieux qui forment un immense réservoir, dont l'ouverture regarde l'embouchure de la rivière, et qui oblige ainsi un plus grand nombre de poissons à pénétrer dans le filet, qui se relève dès que le butin y est entré. Dans le Hardangerfjord, la pêche se fait la nuit, en attirant le Saumon par la lueur de torches tenues par quelques pêcheurs, ou d'un brasier entretenu à l'avant du bateau. Cette vive lumière attire le Saumon à la surface de l'eau ; il s'arrête et se balance dans ces flammes miroitantes ; c'est le moment que choisit le pêcheur ; il lance le harpon d'une main sûre, et ramène la victime qui se débat dans son sang.

« Cette pêche ne diffère en rien de celle que font les Russes sur la côte occidentale du lac Onéga, où les pêcheurs placent la nuit, à l'avant de leur canot, une pièce de fer qui sert à supporter un brasier ardent dont la lueur attire les Saumons, qui sont alors harponnés au moyen d'une fouène à plusieurs dents, lancée avec force par celui des pêcheurs placé à l'avant du bateau.

« A Drammen, dans la cascade tumultueuse du Drammeler, qui mesure près de 1500 pieds de largeur, on dresse sur les roches des chutes un échafaudage de poutres auxquelles sont attachées de grandes caisses de bois formées de pièces espacées pour que l'eau ne puisse pas les remplir ; ces caisses sont disposées de façon à affleurer la surface de l'eau et à rester en quelque sorte voilées par l'écume des

chutes. Le Saumon, qui remonte le courant, arrive au pied des cascades, et, confiant dans sa force, il tente



MOUCHE ARTIFICIELLE.

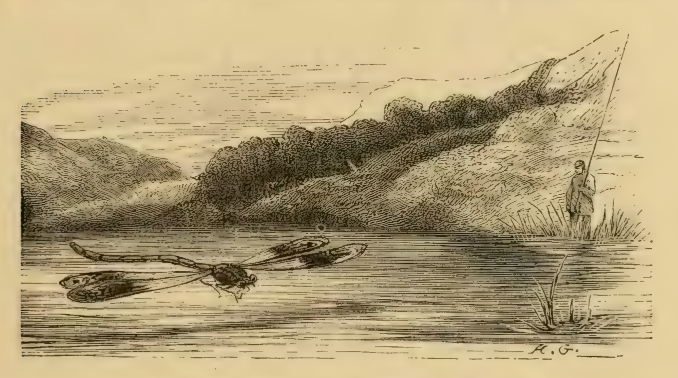
un vigoureux effort, mais il retombe presque toujours dans une des caisses destinées à le recevoir ; aussitôt les pêcheurs, qui ne cessent d'être aux aguets, le saisissent au moyen de longs harpons armés de fers très

pointus. Cette pêche, qui se fait surtout en juillet, août et commencement de septembre, est assez fructueuse pour qu'il ne soit pas rare de voir prendre dans un après-midi de 50 à 100 Saumons pesant de 10 à 20 kilogrammes. » De riches anglais louent chaque année de petits cours d'eau en Norvège et pêchent le Saumon, soit au ver, soit à la mouche artificielle.

Le Saumon de Norvège est très recherché pour sa chair succulente et il s'en exporte chaque année une grande quantité, surtout en Angleterre, à l'état frais et conservé dans la glace. « Dans le but de conserver ce poisson pendant un temps assez prolongé pour permettre son expédition dans des contrées éloignées, on a eu dans ces dernières années l'idée de construire des glacières parfaitement aménagées. Ces glacières sont des maisons de bois élevées sur pilotis au bord de la mer, ce qui permet aux embarcations d'y accoster facilement, et divisées en deux parties, l'une qui est la glacière proprement dite, l'autre qui sert de hangar pour les manutentions. La glacière a de doubles parois de bois entre lesquelles est interposé un corps mauvais conducteur de la chaleur, ordinairement de la sciure de bois... Le poisson séjourne dans la glacière, sur la glace, jusqu'au moment de l'expédition, c'est-à-dire quelquefois sept à huit jours. Pour le faire voyager, on l'arrime avec de la glace dans des caisses de bois, de telle sorte qu'il y ait au fond une couche de glace concassée, puis un lit de poissons placés côte à côte, le ventre en l'air ; on remplit les interstices avec de la glace concassée, on fait une nouvelle couche de glace à laquelle on superpose un second lit de poissons, recouverts eux-mêmes par de

la glace ; on ferme alors la caisse. On expédie de la sorte Saumons et Maquereaux sur le marché de Londres ; en 1865, la seule ville de Christiansand a exporté pour 220,000 francs de Saumon frais. » (L. Soubeiran.)

Les pêcheries d'Ecosse et d'Irlande ne peuvent plus suffire à la consommation de Londres, bien que les pêcheries de la Tweed et du Tay en Ecosse soient très



LIBELLULE. APPAT POUR LA PÊCHE DU SAUMON.

renommées, ainsi que celles du Baz en Irlande, et que de tout temps la loi ait, dans le Royaume-Uni, protégé la pêche du Saumon, l'une des grandes ressources de l'alimentation en Ecosse ; c'est ainsi qu'en 1090 le roi Macbeth, le héros du drame immortel de Shakespeare, rendit une ordonnance pour la protection du jeune Saumon ; c'est en 1285 qu'une loi semblable fut édictée en Angleterre.

Le temps de la pêche en Ecosse et en Irlande dure environ quatre mois et se fait surtout à la marée montante ; des filets sont disposés de telle sorte que

les Saumons, filant le long de la côte, s'y engagent presque nécessairement. D'autres fois l'on construit avec des filets des sortes de parcs bas et circulaires, dans lesquels le poisson se trouve pris souvent en quantité ; la seine est tirée à terre lorsque l'eau n'est pas trop profonde; s'il y a une trop grande profondeur d'eau, on s'établit dans le lit même de la rivière et l'on pêche au moyen de deux bateaux qui ramènent le filet.

On prend ainsi, non seulement le Saumon commun, ou Saumon salar, mais parfois le Saumon argenté, qui visite également les côtes du nord de la France. Cette espèce, qui fraie en mai dans des eaux vives et courantes, sur fond de graviers et de cailloux, a le corps plus trapu que le Saumon ordinaire ; il est verdâtre, glacé d'argent sur le ventre, gris de fer sur le dos; des taches noires se voient sur les flancs. Dans la rivière Gallway remonte une espèce particulière, le Saumon Gallway, au corps brunâtre, aux reflets d'argent vers le ventre, aux nageoires de couleur foncée, tandis que les rivières Forth, Tweed et Ouse sont plus particulièrement fréquentées par le Saumon brachyhome, au corps orné de taches noires ocellées en forme d'*x*.

Le Saumon heusch, ou Saumon du Danube, a le corps plus allongé, et plus rond, la tête plus longue que le Saumon ordinaire. Dans le jeune âge, il porte sept ou huit bandes verticales violacées, qui, comme chez les autres Saumons, disparaissent avec l'âge. Adulte, c'est un joli poisson tout argenté, aux reflets lilas ; les nageoires pectorales sont jaunes, la dorsale est brune, la caudale est bordée de jaune foncé, tandis que les ventrales et l'anale sont de couleur claire. En vieillissant, le poisson devient violacé, cette teinte envahissant le corps et ne laissant sur le dos qu'une

bande d'un vert bleu sombre marquée de petites taches noires ; la tête est verte, la queue jaunâtre bordée de vert, la dorsale d'un vert gai ; les ventrales et les pectorales sont d'un jaune paille. Le Saumon heusch, qui fraye en mai et en juin, dépose ses œufs dans les cavités qu'il creuse dans les fonds pierreux.

Dans les affluents du Danube, qu'il remonte, on pêche le Saumon heusch au filet et au trident. La



PÊCHE DU SAUMON A L'ÉPERVIER.

pêche la plus curieuse est celle que décrit ainsi de la Blanchère : « On prend, dit-il, une perche de huit à dix mètres de longueur, très mince et très légère, de manière à ce qu'un homme puisse la lancer d'une main. Au bout mince de cette perche est adaptée une corde de un mètre portant un petit filet de trois mètres de long sur un mètre de large ; l'autre extrémité du filet est munie d'une seconde corde de huit à dix mètres de longueur. Le pêcheur s'assure d'abord des endroits où le Saumon vient frayer, et quand il a

découvert une frayère, il la surveille jusqu'au moment où il perçoit le poisson placé dessus. Alors, de la main droite, il saisit la perche, tandis que de la main gauche il tient le bout libre de la corde ; puis il lance vivement la perche perpendiculairement à la direction du courant, sans cependant la lâcher complètement. Le petit filet est entraîné avec une partie de la corde dont l'extrémité est maintenue dans la main gauche du pêcheur. Quand le filet est tout près de la frayère, le pêcheur retire brusquement la perche en la laissant glisser dans sa main, tire le filet à lui au moyen des deux cordes attachées à ses extrémités, et ramène ainsi le plus souvent le Saumon entortillé dans les mailles ou entraîné dans la petite poche que forme le filet. Ce filet est toujours lancé à l'amont de la frayère, depuis le bord du cours de l'eau, de manière à ce que le courant en entraînant le filet lui fasse décrire une poche qui, arrivée près du poisson, est tirée vivement sur la frayère et de là au bord. Cette pêche demande beaucoup de force et d'adresse. On la pratique aussi la nuit au moyen d'une torche allumée qui permet de reconnaître la place où se trouvent les poissons. C'est surtout le long du Lech et de l'Iller, en Bavière, qu'elle s'effectue ; c'est une des pêches les plus curieuses et les plus difficiles que l'on connaisse ; le jet de ce filet fantastique dépasse en difficultés celui de tous les éperviers du monde. » La chair de Saumon du Danube est blanche, mais un peu molle.

On remarque en Islande qu'au mois de juin, époque de la pêche, il entre plus de Saumons dans les rivières par certains vents, par le vent soufflant de mer par exemple. Le poisson est à ce moment si abondant qu'on peut souvent le prendre à la main en

fouillant entre les grosses pierres, ou en le harponnant au moyen de longues piques. Assez souvent, après avoir choisi un endroit où les eaux sont basses, les pêcheurs construisent à l'embouchure des ruisseaux qui se déchargent dans la mer, une digue en pierres, disposée de manière à ce que l'eau puisse passer. A la marée montante, le poisson franchit facilement la digue ; l'eau baissant, il se trouve bientôt prisonnier, et on le capture alors facilement. D'après un voyage en Islande publié en 1802 et traduit du danois par Gauthier de Lapeyronie, on pêcherait le Saumon d'une manière très curieuse ; après que la digue dont nous venons de parler a été établie, on barre la rivière au moyen de filets dont les extrémités sont tenues par des hommes à cheval ; d'autres cavaliers laissent aller leurs chevaux à la nage, ce qui épouvante tellement le poisson que, dans sa frayeur, il n'ose ni franchir les filets en sautant, ni chercher à se glisser en dessous ; d'un autre côté, le rivage est garni de gens qui jettent des pierres dans l'eau, ce qui effarouche encore davantage les Saumons, qui, fatalement, vont se faire prendre dans les filets tendus au-devant de leur route.

En Russie, le Saumon automnal s'engage par petites troupes au mois d'octobre dans la Néva, tandis que dans d'autres parties de l'empire se trouve le Saumon commun ; celui-ci remonte la Varzoukha, l'Onéga, la Dwina du nord, la Mezen, la Petchora, mais n'est plus signalé à partir de la Chornaya. Dans la Baltique, la mer Blanche et dans les rivières qui s'y déversent, ainsi que dans les lacs qui communiquent avec ces rivières, les Russes emploient fréquemment, pour s'emparer du Saumon, des barrages faits en branches

de saule; de distance en distance sont des filets ou des sortes de cages en osier dans lesquelles le poisson pénètre facilement, mais d'où il ne peut sortir. « Dans la Petchora, d'après M. Soubeyran, on prend les Saumons au moyen de filets flottants dans lesquels le poisson vient s'emmailler, ou à la ligne. Dans ce cas, une perche est organisée de façon à pouvoir basculer, dès qu'elle est libre, sur une sorte de trépied; elle porte à l'une de ses extrémités une ligne armée d'un hameçon qui plonge dans l'eau; elle est maintenue dans cette position par un système de morceaux de bois que le poisson dérange par la secousse qu'il donne en frappant l'amorce; comme l'autre extrémité est chargée de pierres qui lui donnent une pesanteur plus grande, la perche se redresse, et le poisson est ainsi tiré hors de l'eau. Cette disposition permet à un seul homme de surveiller en même temps un grand nombre de lignes. »

Le système de barrage est surtout employé sur le fleuve Amour, où les Manègres, après avoir intercepté le lit de la rivière au moyen de branches de saule, pratiquent sur quelques points des trous dans la glace par lesquels ils harponnent le Saumon qui y vient respirer. C'est le Saumon lagocéphale qu'ils capturent ainsi, de même que le Saumon fluviatile; le Saumon sanguinolent est surtout pêché dans la baie d'Okhotsk, tandis que le Saumon corégonoïde abonde dans les rivières et les torrents de l'Altaï, de l'Obi, de l'Irtis et dans le Yenesseï.

Dans toutes les brèches à silex taillés des grottes et des abris sous roche du midi de la France, du Périgord aussi bien que dans les régions voisines, les débris de Saumons se rencontrent en grande abon-

dance, et il est probable que ce poisson entrait pour une large part dans l'alimentation des hommes de l'âge du renne, tout comme, de nos jours, il est d'une précieuse ressource alimentaire chez les sauvages du Nord.

Les mœurs de ces peuplades nous fournissent, sans nul doute, de nombreuses données sur les habitudes probables des peuplades préhistoriques de la Dordogne, soumises aux mêmes conditions de vie. Tous les voyageurs, Vancouver, Mackensie, Francklin, Bogg, Lord Scouler, A. Pinard et tant d'autres encore, nous ont fait connaître les ressources considérables que la pêche du Saumon fournit aux peuplades du nord de l'Amérique. Vancouver nous apprend que les indigènes de la rivière de Cook se nourrissent principalement de Saumon sec; d'après Mackensie, le Saumon constituait presque exclusivement la nourriture des tribus visitées par le célèbre voyageur. Il en est de même en Californie et en Colombie. Le Saumon est, à certaines époques de l'année, si abondant dans les rivières de la côte nord-ouest de l'Amérique, dans le Fraser et dans les rivières tributaires, par exemple, qu'il n'est pas besoin de le pêcher; les sauvages entrent dans le lit peu profond de la rivière et prennent à la main le poisson qu'ils rejettent sur la rive, où les femmes s'en emparent pour le tuer et le dépécer. Le Puget Sound est, en plusieurs saisons, fréquenté par une telle quantité de Saumons qu'il est impossible de jeter une pierre dans l'eau sans qu'elle ne touche plusieurs poissons, de telle sorte que cette pierre ne peut rencontrer le fond; la capture de trente Saumons dans une heure ne serait pas une prise excessive pour deux Indiens adroits.

Sur la rivière des Serpents, à l'ouest des montagnes Rocheuses, les Indiens Shoshonies se livrent à une pêche des plus curieuses, qui est racontée de la manière suivante par M. Victor Meunier : « Il est un endroit nommé Chute-du-Saumon : c'est une succession de rapides, au-dessous desquels est une chute perpendiculaire de plus de six mètres de diamètre ; on y prend une quantité incroyable de Saumons. Ils commencent à sauter peu après le coucher du soleil, remontant le cours de la rivière. C'est alors que les Indiens arrivent en nageant au milieu des chutes. Quelques-uns se placent sur des rochers, d'autres restent debout dans l'eau jusqu'à la ceinture, et tous, armés de lances, harponnent les Saumons, lorsque ceux-ci essayent de sauter ou qu'ils retombent en arrière ; c'est un massacre continuel.

« La construction de la lance destinée à cet usage est toute particulière. Elle est armée d'un morceau de corne d'élan, droit et long d'environ sept pouces, sur la pointe duquel une barbe artificielle est fixée avec du fil bien gommé. Ce fer est attaché par une forte corde de quelques pouces de longueur, à une grande perche de saule. Quand le pêcheur frappe juste, le fer de lance traverse souvent le corps du poisson. Il se détache ensuite facilement et laisse le Saumon se débattre avec la corde dans son corps, tandis que le pêcheur tient la perche. Sans ces arrangements, la baguette de saule serait cassée par le poids et les secousses du poisson. On en prend plusieurs milliers dans une journée. Un voyageur, M. Millin, témoin de cette pêche, assure avoir vu un Saumon faire un saut de près de trente pieds, depuis l'endroit où l'eau commence à écumer jusqu'au sommet de la chute. »

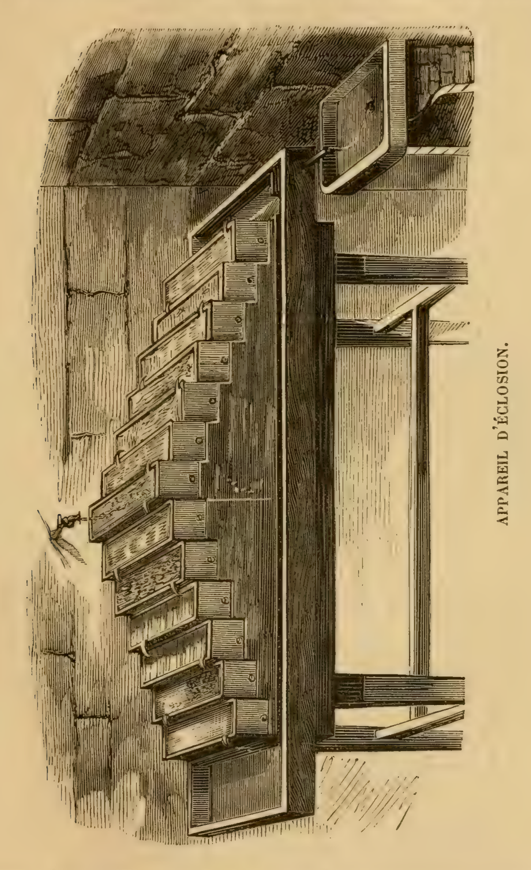
Ces Saumons appartiennent à de nombreuses espèces, à Vancouver et dans la Colombie anglaise du moins. A Victoria, en juin et en juillet arrive en grande quantité le Saumon quinnat, que, dans ces derniers temps, on a cherché à acclimater en Europe; avec lui se trouve une autre espèce, le Saumon de Gardner. Ces deux poissons sont les Saumons d'été, mais l'automne voit arriver aussi ses espèces particulières; peu après le Saumon de Gardner vient le Saumon aux petites dents; en octobre, le Saumon lycaodon, enfin, et en dernier lieu, le Saumon protée. Le Saumon pourpré fréquente également les côtes nord-est de l'Asie et nord-ouest de l'Amérique, tandis qu'au Kamtschatka nous trouvons les Saumons leucomené, lycaodon, sanguinolent, oriental et callaris, ce dernier d'une belle couleur rouge, relevée de taches. La plupart de ces poisons peuvent atteindre une grande taille et peser plus de cent livres.

Depuis quelques années ces Saumons de l'Amérique du nord nous arrivent conservés en boîtes par le même procédé que le Thon. L'Ecosse exporte, en grande quantité, non seulement le Saumon frais, mais encore le Saumon salé. Le Saumon fumé de Norvège se consomme pour la plus grande partie dans le pays, bien que par Christiansand et Bergen il s'en expédie une certaine quantité, surtout en Danemark et en Allemagne. Le Saumon de la Baltique, qui n'est ni trop gras ni trop maigre, est fumé en Livonie; Hambourg en reçoit des cargaisons, que le commerce distribue, sous le nom de Saumon de Hambourg, dans le monde entier. La Hollande exporte également le Saumon fumé en grande quantité.

En Norvège, le Saumon fumé se prépare de la

manière suivante : après l'avoir fendu par le ventre dans toute sa longueur, on le vide, on ôte les grosses arêtes et on le lave avec soin; le poisson est alors placé dans une auge remplie d'une forte saumure, dans laquelle on le laisse un, deux ou même trois jours; après l'avoir percé de petites lattes minces pour qu'il se trouve bien étendu, on le suspend pendant quatre à cinq jours dans des cheminées presque fermées par le haut, exposé à la fumée produite par des feux entretenus avec des brindilles de chêne, d'aulne et de genevrier. En Finmarck, après avoir coupé la tête et la queue du poisson, et l'avoir préparé, on le fait légèrement sécher sur les rochers ; on sale pendant vingt-quatre à trente-six heures; on lave et l'on fume, en ayant soin de ne pas produire de flamme, ce qui dessécherait la peau et enlèverait toute valeur commerciale au Saumon; le poisson est tenu étendu sur des planchettes au moyen de petits morceaux de bois, pour qu'il ne se déforme pas en séchant. D'autres fois l'on coupe le museau du poisson, que l'on suspend pour laisser écouler le sang; le poisson est fendu en deux, de telle sorte cependant que la tête ne soit pas séparée du tronc; on ôte les ouïes, on vide et on lave, on couvre de sel blanc pendant un ou deux jours, puis l'on boucane; au bout de trois jours d'exposition à la fumée, le poisson est séché à l'air pendant une journée; on continue à l'exposer alternativement à l'air et à la fumée pendant quinze jours ou trois semaines ; pour l'expédition, on enveloppe chaque poisson séparément dans de la paille longue, pour qu'ils ne se touchent pas entre eux et qu'ils soient maintenus bien au sec.

Malgré la fécondité du Saumon commun, ce poisson a été tellement pourchassé, il est soumis à tant de



APPAREIL D'ÉCLOSION.

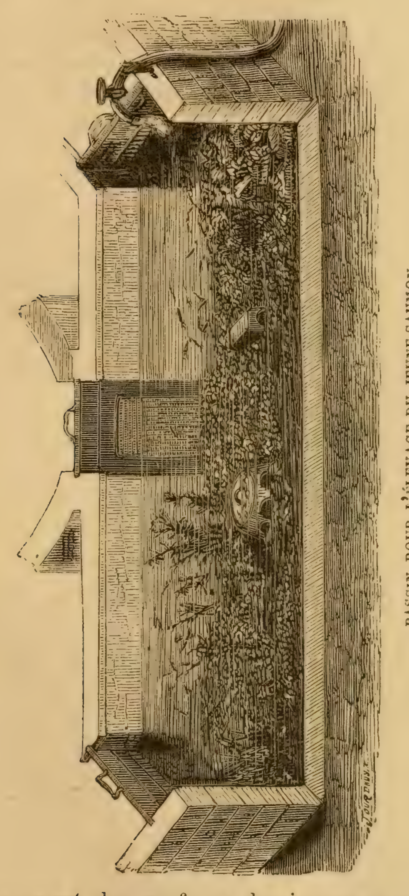
causes de destruction, que depuis quelques années, sur les indications de Coste, notre savant zoologiste, on a cherché à reproduire artificiellement cet animal. Après

un premier essai, tout à fait fructueux, fait à Paris, au Collège de France, Coste fonda dans ce but l'établissement d'Huningue, près de Strasbourg.

Jacobi, le premier, au siècle dernier, voulant imiter autant que possible la nature, avait conseillé de mettre les œufs fécondés artificiellement dans de longues boîtes en bois, sur un lit de cailloux. On se sert généralement aujourd'hui d'une série de ruisseaux artificiels, mobiles et portatifs. Les auges, en poterie émaillée, sont échelonnées les unes au-dessus des autres, de manière à pouvoir se déverser l'une dans l'autre. Chaque auge est garnie d'une claie sur laquelle on étale les œufs que l'on veut faire éclore; les barreaux de cette claie sont garnis de petites baguettes en verre rapprochées les unes des autres. Pour l'incubation dans les rivières, Coste s'est servi avec grand avantage de doubles tamis de toile métallique enchâssés dans des cadres flottants qui les tiennent immergés à la surface; on peut aussi faire usage de mannes d'osier, que l'on entasse dans des cadres qui sont ou immergés au fond de l'eau à l'aide d'un corps lourd, ou maintenues près de la surface au moyen de bouées en liège.

La fécondation artificielle est obtenue en prenant une femelle pleine avec la main gauche, tandis que de la main droite on refoule doucement les œufs, de manière à les faire sortir du corps. Lorsque les œufs sont en pleine maturité, la plus légère pression suffit pour les expulser; cette opération se fait, du reste, sans aucun inconvénient pour l'animal, qui, l'année suivante, est aussi fécond que celui dont la ponte s'est effectuée tout naturellement. Les œufs sont reçus dans un récipient approprié. On répète pour le mâle la même opé-

ration que pour la femelle, de manière à ce que les œufs soient bien imprégnés.



BASSIN POUR L'ÉLEVAGE DU JEUNE SAUMON.

Le transport des œufs ou des jeunes nouvellement éclos d'un vase dans l'autre s'opère avec autant de fa-

cilité que de sécurité à l'aide d'une pipette courbe en verre. On sème ainsi les œufs dans les claies qu'il s'agit de garnir.

Le procédé inventé par Coste est pratiqué en grand en de nombreux pays, et c'est par centaines de mille que, chaque année, l'on jette de jeunes Saumons dans les cours d'eau que l'on veut repeupler.

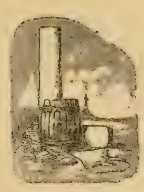


PONTE ARTIFICIELLE DES SAUMONS.

Ce n'est pas seulement les Saumons communs que l'on reproduit artificiellement et que l'on introduit dans les cours d'eau : sans parler de la Carpe et de quelques autres espèces, et pour nous en tenir exclusivement ici aux poissons qui font partie de la famille des Salmonoïdes, nous dirons que l'on a propagé les Truites, l'Ombre-Chevalier, le Féra, la Palée ; le Saumon Heusch ou Saumon du Danube serait précieux, en ce sens qu'il est celui qui, dans un temps donné, atteint les plus grandes dimensions. On cherche à acclimater, enfin, en Hollande et dans une partie de l'Allemagne, un Saumon des Etats-Unis, le *Salmo quinnat*.

X

L'ANGUILLE.



'ANGUILLE mérite d'attirer notre attention, bien que donnant lieu à un mouvement commercial beaucoup moins inportant que les poissons dont nous venons de tracer l'histoire. Sur les côtes de l'Adriatique en effet, à Comacchio, un immense appareil, le plus compliqué qui existe, est fondé sur la connaissance très approfondie des mœurs et des habitudes de l'Anguille; il permet de faire la pêche de ce poisson dans des proportions considérables.

Dès le commencement du sixième siècle, des populations chassées sans doute par les barbares vinrent, comme les fondateurs de Venise, se réfugier au sein des immenses marécages qui existaient sur les côtes de l'Adriatique ; moins favorisée que Venise, sa voisine, et ne pouvant, à cause de l'infériorité de sa position géographique, aspirer, comme son heureuse rivale, au commerce du monde ou à la gloire des conquêtes, cette peuplade s'occupa à transformer l'infertile et malsain marécage au sein duquel elle vivait, en un véritable instrument de travail, en une exploitation de la mer, en une sorte de métairie dans laquelle le jeune poisson est attiré, puis récolté, lors-

qu'il est adulte, par des procédés tout aussi rationnels que ceux qu'emploient les agriculteurs pour ensemencer la terre et en recueillir les fruits ; ils s'appliquèrent à combiner un admirable système de digues formées avec la fange de leur lagune et affermies avec les débris de coquillages qui en habitent les eaux. Depuis des siècles cette population cultive la lagune, perfectionnant sans cesse cet admirable appareil que Coste, notre savant naturaliste, a si bien fait connaître après Spallanzani, et dont il a donné la description en des pages si vivement colorées et si pleines de charme (1).

La lagune de Comacchio est située sur les bords de l'Adriatique, entre l'enbouchure du Pô et le territoire de Ravenne, à 44 kilomètres de Ferrare; elle forme un immense marécage, qui n'a pas moins de 140 milles de circonférence et qu'une étroite bande de terre sépare de la mer; la profondeur de l'eau varie entre un et deux mètres; deux rivières, le Reno et le Volano, embrassent ce vaste marécage dans une sorte de delta, de même que le Rhône les marécages de la Camargue; le port de Magnavacca met la lagune en communication avec l'Adriatique ; des îles nombreuses, mais de peu d'étendue, s'élèvent de la surface des eaux. Parmi les îles, il en est une, longue, étroite, plus spacieuse que les autres, située au cœur même de la lagune, formant comme un ruban de terre de 1,250 mètres de long ; c'est là que s'élève la ville qui compte plus de 6,000 habitants vivant tous de la lagune ; ces modestes pêcheurs ont trans-

(1) *Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie.*

formé un marécage de plus de 30,000 hectares en un champ d'agriculture des plus féconds et des plus productifs.

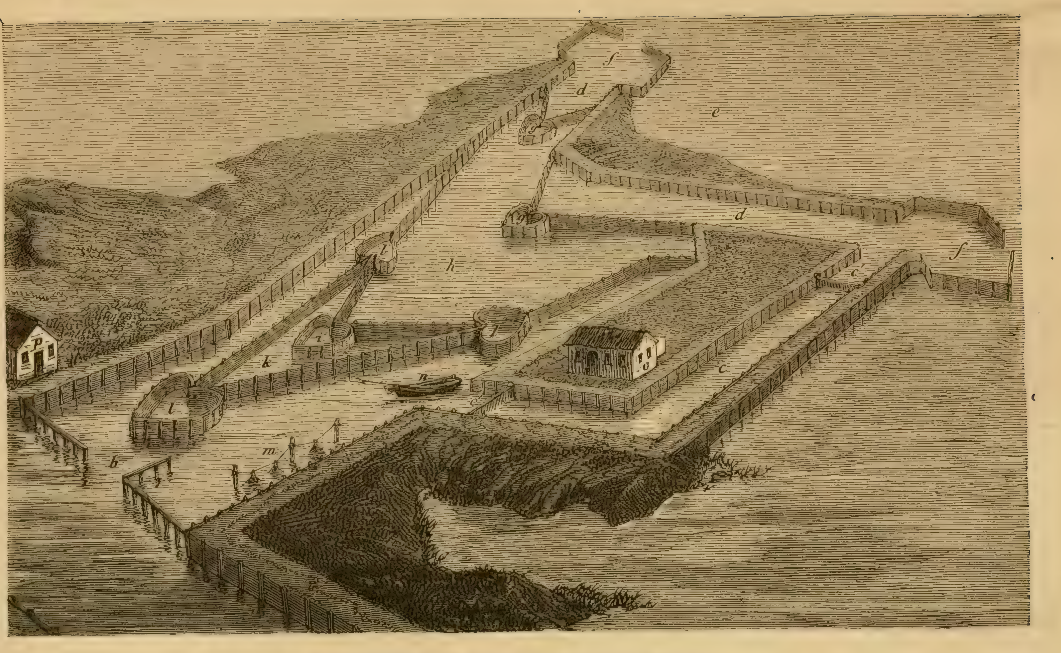
Au printemps, un instinct merveilleux porte certaines espèces de poissons à remonter les cours d'eau, en légions pressées, quelque temps après leur éclosion; aux embouchures des rivières c'est par masses compactes que se pressent des myriades de jeunes poissons qui, plus tard, redescendront à la mer, lorsqu'ils seront adultes; cette matière vivante se montre formée, soit de petits filaments diaphanes qui ne sont que de très jeunes Anguilles quittant la mer pour se disperser dans tous les cours d'eau en communication avec les fleuves dont elles remontent le cours, soit de fretin de Plie, de Muge, et d'autres espèces encore. On donne le nom de *montée* à ces migrations périodiques des jeunes poissons vers les cours d'eau. Les habitants de Comacchio ont fait tourner cet instinct au profit de leur industrie; ils imaginèrent, après avoir attiré ces bancs de fretin dans leur lagune, de les forcer, quand ils seraient adultes, à se rendre d'eux-mêmes vers des réservoirs où l'on n'aurait plus qu'à prendre le poisson au fur et à mesure des besoins de la consommation.

Pour atteindre le premier but, c'est-à-dire pour donner au fretin un accès facile dans les lagunes, de larges tranchées ont été ouvertes en plusieurs endroits à travers les digues naturelles qui séparent les lagunes des rivières Reno et Volano; ces tranchées sont fermées par de fortes écluses, que l'on ouvre à l'époque de la montée, qu'on referme dès que le poisson s'est répandu dans les bassins. Un immense canal de 10,000 mètres de long, creusé sous l'adminis-

tration du cardinal Palotta, de l'an 1631 à l'an 1634, fournit de droite et de gauche des canaux latéraux qui vont porter les flots de l'Adriatique vers tous les points, et surtout vers les principales îles choisies pour l'exploitation. Chacune de ces îles, ainsi que l'écrit si justement Coste, « devient une espèce de métairie, ayant son chef d'exploitation, ses valets de ferme, ses instruments de travail, sa maison d'habitation, ses magasins pour la récolte. Cette comparaison se présente si naturellement à l'esprit, que les habitants de Comacchio, frappés eux-mêmes de l'analogie de leur industrie avec l'art agricole, ont désigné, de tout temps, les bassins dont ces îles reçoivent les produits, sous le nom de champs (*campi*), comme s'il s'agissait de la culture de la terre; et, pour eux, la montée devient la semence de ces champs. » On a élevé, en effet, des murailles en terre encaissées dans de doubles haies de roseaux et de fascines, le tout soutenu par de forts piquets; ces digues artificielles relient entre elles les diverses îles, puis ces îles elles-mêmes aux langues de terre qui se détachent du rivage, de sorte que la lagune est, en réalité, divisée en une série de *campi*, champs ou bassins, dont une partie appartenait autrefois à l'État, alors que Ferrare était sous le pouvoir des papes.

La lagune étant connue dans son ensemble, il nous reste à décrire un champ, *campi*, et son labyrinthe ou *lavoriero*.

A l'aide de roseaux, on fabrique des claies ayant environ 1 m. 50 de longueur sur 2 m. 50 de hauteur; de forts piquets sont disposés verticalement, de manière à pouvoir être fichés en terre. On ajoute bout à bout plusieurs de ces claies pour en former des palis-



ÉTABLISSEMENT DE PISCICULTURE DE COMACCHIO.

sades plus ou moins longues suivant les besoins.

Une tranchée creusée à travers l'îlot sur lequel se trouve l'établissement de pêche, met en communication le canal Palotta et la lagune. C'est dans cette tranchée qu'à l'aide des palissades on place un appareil de pêche des plus simples et tout à la fois des plus ingénieux.

A l'entrée du canal dans la lagune on plante deux palissades disposées de telle sorte qu'elles se réunissent presque en formant un V; à l'extrémité se trouve une chambre plus ou moins vaste, dont la pointe est légèrement entrebâillée et qui s'ouvre dans le second compartiment du labyrinthe. Ce deuxième compartiment, le plus grand de tous, occupe par sa base toute la largeur du canal ; il se termine par une enceinte en forme d'ovale ou de cœur de carte à jouer ; cette enceinte est close. Le troisième et dernier compartiment a des parois plus épaisses, plus résistantes que les autres ; sa forme est celle d'un fer de lance ; chacun de ses angles, qui est légèrement entrebâillé comme ceux des deux autres compartiments, s'ouvre également dans une chambre de forme triangulaire, nommé *otela*, dont les parois, faites de deux, trois et même quatre claies superposées peuvent résister à toutes les tentatives d'évasion de la part des poissons qui s'y accumulent.

Tel est, dans son ensemble, le merveilleux appareil destiné à retenir, à emmagasiner et à trier le poisson.

A l'époque où l'instinct porte les poissons qui s'étaient autrefois introduits dans la lagune (*e*) à l'état de *montée*, où cet instinct, disons-nous, les porte à se diriger vers la mer, on ouvre les écluses du canal Palotta et les flots de l'Adriatique se précipitent (*b*)

à travers les parois perméables des labyrinthes. Le poisson, dont l'instint de l'émigration est éveillé par ce courant d'eau fraîche et salée et qui cherche toujours à remonter le courant, se dirige vers la mer et va vers l'Adriatique ; il est forcé de suivre les canaux (*c*, *f*, *h*) qui font communiquer la lagune avec le canal Palotta, de parcourir tous les détours du labyrinthe interposé ; il vient fatalement s'accumuler dans les derniers compartiments, et en tel nombre que, suivant Coste, il ne reste parfois plus une seule goutte d'eau dans les chambres (*g*, *l*, *i*).

C'est dans la seconde chambre (*i*) que s'arrêtent les Muges, les Soles, les Loups, les Athérines, les Daurades, car les palissades sont disposées de telle manière qu'elles cèdent au moindre effort venant de la lagune, mais opposent une invincible résistance au poisson qui voudrait retourner en arrière. Les Anguilles cependant, grâce à leur forme, grâce à leur agileté, parviennent à introduire soit la tête, soit la queue entre les roseaux et, à l'aide de vigoureux efforts, finissent par glisser à travers les parois de l'enceinte. Peine perdue ; elles n'ont fait que changer de prison et toute leur adresse ne peut leur rendre la liberté ; elles arrivent dans le troisième et dernier compartiment (*l*), dont les parois ont une épaisseur et une résistance calculées de telle sorte que le poisson, malgré toute sa force, toute son habileté, ne pourra s'échapper.

« Ces ingénieux rouages, écrit Coste fort justement, que les courants de l'Adriatique doivent mettre seuls en action, ne se bornent donc plus à attirer le poisson de la lagune dans les défilés, ils opèrent encore le triage des espèces comme les mécanismes de certaines

manufactures, la séparation des matières qui sont l'objet de leur exploitation. L'art de la pêche s'élève donc ici jusqu'à la hauteur d'une industrie qui repose sur des principes dont l'application conduit à des résultats prévus d'avance et toujours identiques. Cette industrie marque les places où la récolte doit se rendre, et chaque espèce arrive au compartiment du magasin qu'elle lui assigne. Elle n'a qu'à ouvrir une écluse pour opérer cette merveille, qui, trois mois durant, apporte, chaque année, tous les fruits mûrs de la lagune. »

D'après Spallanzani qui, au siècle dernier, a décrit avec tant de soin la lagune de Comacchio et en a si bien fait connaître le mécanisme, « le même instinct qui détermine les Anguilles à se transporter dans la lagune aussitôt après leur naissance, et à y séjourner tant qu'elles sont jeunes, les sollicite à en sortir quand elles deviennent adultes. Et, quoique, par cette raison il n'y ait aucun mois de l'année où quelques-unes d'entre elles ne tentent leur évasion, et où les pêcheurs qui les guettent ne tâchent de les surprendre, cependant c'est en octobre, novembre et décembre qu'elles entrent pour l'ordinaire dans l'âge adulte, et que la grande pêche a lieu. Alors arrive l'époque des grandes émigrations, qui ne s'effectuent que la nuit; encore faut-il que la lune ne soit pas levée sur l'horizon. Si la lune les surprend pendant qu'elles cheminent, elles s'arrêtent aussitôt et attendent la nuit suivante pour continuer leur marche. Mais quand les nuits sont entièrement obscures, orageuses, que le vent du nord souffle avec violence, et qu'il y a reflux de la mer, alors le nombre des Anguilles voyageuses s'augmente considérablement. »

L'influence favorable des mauvais temps sur la montée de l'Anguille est anciennement connue, aussi Arioste, parlant des habitants de Comacchio, les appelle-t-il « un peuple avide de voir la mer tourmentée et les vents furieux : *Gente desiosa che il mar si turbi e siens i venti atroci* ».

« Les pêcheurs assurent que le feu ordinaire retient les Anguilles, et ils en ont l'expérience. C'est leur usage de pratiquer au fond des bassins de petits chemins bordés de roseaux par où passent les Anguilles voyageuses, chemins qui les conduisent dans une espèce de chambre étroite également formée de roseaux, dont elles ne peuvent plus sortir. Si les pêcheurs se font accompagner d'une lumière pour les prendre dans cette enceinte, celles qui ne sont pas encore entrées s'arrêtent subitement ; mais elles continuent leur chemin, et vont s'emprisonner à leur tour, si les pêcheurs font leur opération dans l'obscurité. Quand un certain nombre d'Anguilles s'est engagé dans ces défilés, il peut arriver que les pêcheurs n'en veulent pas davantage pour le moment ; alors ils se contentent d'allumer des feux à l'entrée, et les Anguilles ne passent pas outre. Ce moyen d'arrêter les animaux pendant l'obscurité de la nuit, de les aveugler et d'aller sur eux sans qu'ils songent à fuir, était bien connu, et l'on savait surtout s'en prévaloir pour prendre les oiseaux et les poissons ; mais on n'aurait pas imaginé peut-être que la lumière lunaire fût capable de produire les mêmes effets sur les Anguilles. »

On fait à Comacchio deux sortes de commerce de poissons : le commerce du poisson frais, le commerce du poisson préparé.

Les Muges sont expédiés, à l'état frais, dans l'Italie

centrale et septentrionale; tous les autres poissons sont conservés.

Les Anguilles subissent une première opération. Un ouvrier, à l'aide d'une petite hachette, leur coupe la tête et la queue et fait du tronc, suivant la grandeur du poisson, un ou deux tronçons égaux; tous ces tronçons sont enfilés dans des broches; les plus petites Anguilles, après avoir subi une ou deux entailles qui en rendent la torsion plus facile, sont repliées en zigzag. Les broches sont placées au dessus d'un feu



ANGUILLE A LA BROCHE.

que l'on conduit avec le plus grand soin, car il y a un degré de rissolé qu'il ne faut pas dépasser, sous peine de n'obtenir que des produits de qualité inférieure. La graisse qui s'écoule des broches est recueillie et sert, en partie, à l'entretien des lampes de l'atelier, de telle sorte que rien n'est perdu dans cette exploitation bien entendue. D'après les recherches de Coste, cette coutume de faire cuire les Anguilles à la broche, soit entières, soit coupées par tronçons, remonte aux anciens Romains, comme le prouvent deux peintures trouvées à Pompéi, sur le pilier extérieur d'une hôtellerie découverte près des Thermes; les figures qui y servaient d'enseigne représentent, l'une une Anguille entière repliée sur elle-même et embrochée, l'autre trois tronçons enfilés à la même broche.

Les Muges, les Dorades, les Soles, les petites Anguilles, les Acquadelles, en général toutes les petites espèces qui ne peuvent être mises à la broche, sont

frits dans un mélange formé d'huile d'olive et de la graisse qui s'écoule lors du rôtissage des grosses anguilles; cette friture se fait dans des poêles vraiment gigantesques placées sur d'énormes fourneaux. Les poissons, à l'exception des acquadelles, sont au préalable étendues sur des claies et légèrement séchés; on enduit les acquadelles, alors qu'elles sont toutes fraîches, d'une couche de farine de froment de manière à en former des sortes de bouquets.

Après avoir retiré les Anguilles des broches, et au moyen d'une écumoire les poissons frits dans les poêles, on les entasse dans des barils par couches régulières et on les arrose d'un mélange de fort vinaigre et de sel gris. Après avoir été marqués, les barils sont prêts à être expédiés.

Les poissons de qualité inférieure sont simplement séchés au soleil, d'autres fois l'on se contente de faire saler les Anguilles qui doivent être consommées dans un court espace de temps.

Les pêches à Comacchio sont parfois vraiment miraculeuses, surtout pendant les nuits sombres et pluvieuses, alors que les vents glacés du nord soulèvent les flots de la lagune. C'est ainsi que Bonaveri raconte que pendant une nuit du mois d'octobre 1697, par un violent orage, on pêcha dans la lacune plus de mille corbeilles ou borgazzi de poissons. La pêche, qui s'élevait en 1781, suivant Spallanzani, à 714,000 kilogrammes par an, était descendue, par suite de la mortalité du poisson, à 483,000 kilogrammes en 1855, époque à laquelle Coste publia son magnifique voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie. M. Paul Brocchi, qui a visité tout récemment Comacchio, estime que dans ces dernières

années, on pêchait en moyenne près de 900,000 kilogrammes de poissons par an, sur lesquels plus de 700,000 kilogrammes d'Anguilles. On voit que l'établissement de Comacchio donne lieu à un mouvement commercial important, ce qui justifie les détails dans lesquels nous sommes entrés en faisant, avec Coste, connaître cette célèbre localité.

Dès l'année 1152, des établissements de pêche existaient aux environs de Venise; ils étaient régis par des lois très sévères. D'après Vardo, en 1535, il n'y avait pas moins de 61 *valli* dans les lagunes vénitiennes. Après avoir beaucoup perdu de leur importance, ces établissements sont aujourd'hui plus prospères, ainsi que celui du Lac Lésina, d'après l'intéressant rapport que vient de publier le docteur Brocchi.

« Quelques-uns des établissements actuels, dit-il, subsistent en vertu de droits très anciens. Les particuliers qui désirent établir de nouvelles pêcheries, c'est-à-dire fermer une partie des lagunes, peuvent le faire en en demandant l'autorisation à la préfecture.

« En 1869, la ville de Venise recevait pour 980,550 francs de poissons et en expédiait pour 1,018,590 francs. Dans ce chiffre est compris, non seulement le chiffre du poisson pêché dans les *valli*, mais aussi celui du produit des autres modes de pêche.

« Les *valli* des environs de Venise sont, ou complètement endigués, ou seulement à demi fermés; quelques-uns sont clos seulement à l'aide de palissades. » Il y a deux principaux appareils de pêche, qui ressemblent beaucoup à ceux de Comacchio, bien que moins perfectionnés.

Le lac de Lésina a 26 kilomètres de longueur sur une largeur moyenne de près de trois kilomètres; une



MANUFACTURE POUR LES PRÉPARATIONS ET LES SALAISONS DES POISSONS DE COMACCHIO.

langue de terre, traversée par deux canaux qui ne sont ouverts que pendant le mois de mars, sépare le lac de l'Adriatique. Lors de l'ouverture des canaux l'eau de la mer arrive dans le lac, et c'est alors que se fait la montée des anguilles et des autres poissons.

« On pêche, d'après M. Brocchi, d'assez nombreuses espèces de poissons; tels sont les Mules, les Anguilles, d'autres encore désignés par les pêcheurs sous les noms d'*Avriete*, *Spinale*, *Tuppazelli*, etc. La pêche se fait à l'aide d'appareils assez nombreux, dont la forme varie beaucoup, mais qui tous sont basés sur le même principe que ceux que nous avons précédemment décrits. La plus grande partie du poisson pêché est envoyé à Naples. Le reste est consommé dans les provinces de Avellino, Bari, Molisé et Capitanata. La quantité de poisson pêché annuellement peut être estimé à 1000 quintaux par an pour le poisson noir (Anguilles, Gobies, Cappomazi) et à 800 quintaux pour le poisson blanc (Muges, Avrietes, Spinole). Le prix varie suivant la saison; le poisson est vendu frais; on ne lui fait subir aucune préparation. Le lac de Lésina est une propriété pariculière. »

Ainsi que l'a fait remarquer fort justement M. Paul Brocchi, la configuration du delta formé par le Rhône, surtout par le grand et le petit Rhône, rappelle de la manière la plus frappante les lagunes de Comacchio; nous trouvons en effet, sur nos côtes de Provence, une succession d'étangs plus ou moins séparés de la mer et qui tous sont admirablement disposés pour l'établissement de pêcheries.

« En effet, si, partant de l'embouchure du grand Rhône, on se dirige vers le grau d'Orgon, on rencontre successivement : l'étang de Giraud et l'étang de Fara-

mant, séparés de la Méditerranée par la digue de Faramant et la digue de Palatet; les étangs de la Galère, de Sainte-Anne, du Vaisseau, de Deauduc, tous reliés entre eux et formant autant de *Campi* séparés seulement de la mer par des bancs de sable; enfin tous les étangs séparés de la Méditerranée par *la grande digue de la mer*, et dont le plus important, l'étang de Valcarès, se relie aux lagunes plus petites de Malagray, Mouro, Fournelet, du Lion, etc.



BORGAZZO.

« Si l'on suppose, d'une part, quelques tranchées ouvertes dans les digues, des écluses étant adaptées à ces digues; d'autre part, l'eau du grand et du petit Rhône amenée à volonté dans ces lagunes, on aura une copie exacte du champ d'exploitation de Comacchio. Les pêcheries ainsi installées seraient certainement dans des conditions d'exploitation très supérieures aux établissements italiens. La proximité des grandes villes, des chemins de fer, leur assurerait des débouchés faciles. »

Dès le dixième siècle, des essais dans ce sens ont

été tentés sur nos côtes provençales; il existe, en effet, un acte daté de l'an 920, par lequel l'empereur Louis confirme l'archevêque d'Arles dans la propriété des pêcheries de Martigues. Sur les bords de l'étang de Berre, aux Martigues, et surtout dans l'étang de Caronte, vers le port de Bouc, se trouvent encore aujourd'hui quelques pêcheries rappelant ce qui existe le long des côtes de l'Adriatique; ces stations sont connues sous le nom de Bordigues.

Ces établissements, construits en roseaux, sont très inférieurs à ceux de Comacchio. L'ensemencement des bordigues est, on peut le dire, absolument laissé au hasard et la disposition des appareils ne permet pas cette sélection intelligente qui s'opère dans les appareils employés sur les rives de l'Adriatique.

L'Anguille, qui fait le principal objet de la pêche dans tous ces établissements, est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'en faire une longue description. Tout le monde sait que ce poisson est couvert d'une peau épaisse, fort résistante, molle et gluante, qui fait qu'il glisse entre les doigts avec la plus grande facilité; ce que l'on sait moins, c'est que dans la peau se trouvent disséminées de petites écailles qui forment comme un damier fort élégant d'aspect. La forme de l'animal est toute particulière; elle est serpentiforme, cylindrique en avant et comprimée vers la queue, qui est, ainsi que le dos et une partie du ventre, entourée d'une nageoire. La mâchoire supérieure est plus courte que la mâchoire inférieure; ces mâchoires sont garnies, ainsi que le palais, de dents fines, aiguës et acérées. Les yeux sont assez petits, arrondis, d'un jaune de cuivre pâle; les narines, situées très en avant des yeux, ont la forme d'un tube parfaitement distinct.

Ce poisson se trouve dans toutes nos eaux douces, courantes et stagnantes; il se trouve presque partout en Europe, jusque vers les latitudes les plus élevées, excepté toutefois dans les cours d'eau qui se jettent dans la mer Noire et dans la mer d'Azof; son absence dans le Danube a été constatée par un grand nombre de naturalistes, à commencer par Albert le Grand. Ainsi que l'écrit M. Emile Blanchard, « un poisson que l'on rencontre sous tant de climats divers et dans les conditions les plus dissemblables, doit nécessairement varier beaucoup, au moins sous le rapport de la coloration. Les Anguilles que l'on prend dans les eaux limpides, comme les rivières très courantes, les lacs de la Savoie, sont ordinairement d'un beau vert foncé à reflets métalliques, quelquefois bleuâtres, avec les parties inférieures blanchâtres. Au contraire, celles qui ont vécu dans des eaux bourbeuses sont, ou d'un brun jaunâtre, ou d'un noir obscur. A cet égard, on observe toutes les nuances inimaginables.

« Ce serait peu de chose que ces variations de couleur dont les poissons nous offrent une foule d'exemples. Mais les Anguilles présentent des différences dans les formes, et l'on peut dire dans les caractères, qui sont de nature à laisser les naturalistes dans le plus grand embarras. Chaque forme observée parmi les Anguilles se rencontre indistinctement dans toutes les régions, dans toutes les eaux, qu'elles communiquent avec la mer du Nord, avec l'Océan ou avec la Méditerranée. Les diverses formes qu'affectent les Anguilles sont assez constantes; elle sont connues des pêcheurs et elles ont reçu d'eux des noms particuliers, avant que les zoologistes aient cru à l'existence en Europe de plusieurs espèces d'Anguilles; ce

qu'au reste n'admettent pas encore tous les auteurs. »

On s'accorde généralement, en effet, aujourd'hui, à ne reconnaître en Europe qu'une seule espèce d'Anguille, avec de nombreuses variétés.

L'*Anguille commune*, ou *Verniaux* des pêcheurs, nommée aussi *Coureuse* par les riverains de la Seine, est d'un vert olivâtre, plus ou moins foncé sur le dos, passant au jaunâtre ou au vert clair sous le ventre; une bande jaune se voit souvent entre les flancs et le ventre; la tête est pointue, large vers les yeux, et s'appointit plus brusquement que chez les autres variétés.

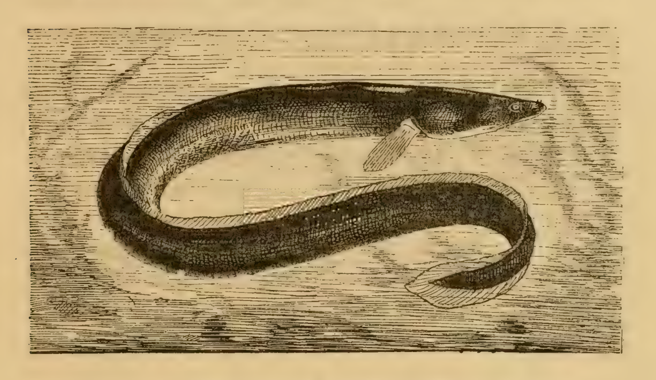
Nos pêcheurs désignent sous le nom de *Pimperneau* l'*Anguille à large bec* ou *Glud eel* des Anglais. La tête est plus courte, plus large, l'œil plus grand que chez les autres espèces; les pectorales sont bordées de blanc; le dos est d'un brun jaunâtre, plus ou moins foncé, le ventre argenté. Cette Anguille est commune à l'embouchure des égouts, dans la retenue des ports; elle se trouve dans les eaux saumâtres, dans les parcs à huîtres, et vit partout, même dans l'eau croupie.

D'après Yarrell, on désigne aux environs de Londres sous le nom de *Grig* une Anguille de petite taille qui est l'*Anguille plat bec* de Cuvièr. Cette Anguille a la tête aplatie, l'œil petit, le museau assez semblable à un bec de canard; le dos est gris-jaunâtre, le ventre blanc d'argent, les nageoires pectorales sont jaunâtres.

L'*Anguille à long bec* est toujours proportionnellement plus effilée que les autres variétés. La tête est grêle, étroite et s'amincit jusqu'à l'extrémité du museau, qui est pointu; par suite de cette conformation, les yeux paraissent se trouver plus rejetés sur les

côtés que chez les autres Anguilles, et les mâchoires sont fort grêles.

L'agilité de l'Anguille est proverbiale, et ce poisson, bien que ses nageoires soient fort peu développées, nage avec une grande rapidité, souvent à reculons, se mouvant dans l'eau comme le serpent le fait sur le sol, par des mouvements de flexion imprimés à tout le corps. La vitalité de l'Anguille est connue de tous ;



ANGUILLE. — 1/9e de grandeur.

à raison de sa peau visqueuse, lente à se dessécher, à raison surtout de la petitesse des ouïes, elle peut rester longtemps hors de l'eau sans mourir. Les Anguilles sortent de l'eau sans graves inconvénients, aussi voyagent-elles volontiers dans les prés humides; cette faculté qu'elles possèdent de ramper sur la terre, explique comment on en trouve assez fréquemment dans des étangs, dans des fossés et dans des mares où il n'en existait pas auparavant.

Durant le jour l'Anguille reste le plus ordinairement blottie dans des trous creusés dans la vase ou dans

l'argile un peu molle des berges; elle aime également à se cacher entre les pierres, et ne sort guère le jour, à moins qu'un orage subit ne vienne à rendre troubles les eaux qu'elle habite; on la voit alors s'agiter en tous sens. C'est la nuit qu'elle va à la recherche de sa nourriture, composée de vers, de petits poissons, de jeunes grenouilles, de frai et d'alevins; on prétend même qu'elle dévore les individus plus faibles de sa propre espèce; c'est, en tous cas, un animal d'une extrême voracité, qui s'empare de tout ce qui est à sa convenance.

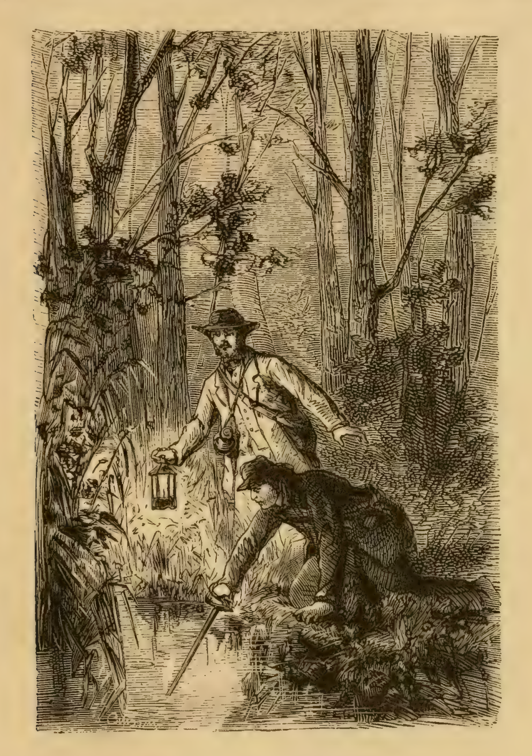
Dans nos cours d'eau on prend l'Anguille avec la ligne à soutenir à la main, à la ligne de fond, aux filets; on s'en empare aussi dans les étangs vaseux au moyen de la fouane. Dans certaines régions de la France, en Anjou et en Vendée, par exemple, on pêche le soir, et surtout par les temps orageux, au moyen d'un long bâton à l'extrémité duquel on fixe un paquet de vers de terre; c'est ce qu'on appelle la pêche à la *vermée*.

L'anguille se prend, en assez grande quantité, dans le Zuiderzée, au moyen de filets ou de paniers en osier disposés de telle façon qu'ils permettent parfaitement l'entrée du poisson, mais s'opposent absolument à sa sortie.

Les Anguilles, placées dans de bonnes conditions, croissent rapidement et peuvent vivre très longtemps, près de quarante ans, en captivité.

On a débité sur le compte de l'Anguille une foule de contes plus ridicules les uns que les autres. D'après les uns elle naît de la fange, tandis que d'après d'autres elle est produite par des écrevisses ou vient au monde sur les ouïes de certains poissons. Pline a écrit, et d'autres auteurs l'ont répété depuis lui, que

les Anguilles, en se frottant, détachaient de leur corps certaines parties qui s'animaient et qui deve-



PÊCHE A LA FOUANE.

naient de jeunes Anguilles. A une époque plus rapprochée de nous, Helmont a cru que les Anguilles venaient de la rosée du mois de mai !

Tout est mystère pour l'Anguille, et la vérité c'est que, malgré d'innombrables observations, on ne sait pas

encore bien positivement comment elle se reproduit. Il est un fait acquis à la science, toutefois, c'est que, à l'aide de l'observation microscopique, on trouve des mâles et des femelles ; les œufs semblent devoir éclore dans le corps de la mère, de telle sorte que les jeunes arriveraient au monde vivant. Vers l'automne, l'Anguille parvenue à une certaine taille redescend à la mer; retenue à cette époque par un obstacle quelconque, elle témoigne d'une extrême inquiétude : l'instinct la pousse vers les rivages. Comment s'opère la ponte, dans quelles conditions se fait-elle, c'est ce que nous ne savons nullement.

Il est un fait certain. Pendant les mois de mars et d'avril, des myriades de jeunes Anguilles, à peine plus grosses que des fils, remontent les fleuves, se tenant en masses compactes près des rives ; c'est ce qu'on appelle la *montée*. Ses bataillons serrés se succèdent sans relâche nuit et jour, sans trêve ni repos, poussés par un irrésistible instinct vers les sources des fleuves ; peu à peu le passage cesse ; toutes les jeunes Anguilles sont rendues dans les fossés, dans les rivières, dans les étangs qu'elles habiteront pendant plusieurs années, jusqu'à ce que devenues adultes elles accompliront le voyage en sens inverse et iront se perdre dans les mystérieuses profondeurs de l'Océan.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES

Page

I. — Raies et Squales........................ 1
II. — L'Esturgeon........................ 27
III. — Le Thon........................ 68
IV. — Le Maquereau........................ 97
V. — La Morue........................ 113
VI. — Le Hareng........................ 169
VII. — La Sardine........................ 214
VIII. — L'Anchois........................ 242
IX. — Le Saumon........................ 252
X. — L'Anguille........................ 293

Paris. — Imprimerie F. LEVÉ, rue Cassette, 17.

EXTRAIT

DU

CATALOGUE JOUVET ET Cie

5, rue Palatine.

Les ouvrages marqués d'un astérisque sont adoptés par le Ministère de l'Instruction publique comme pouvant être donnés en prix et placés dans les bibliothèques scolaires et populaires, et par la Ville de Paris comme pouvant être placés dans tous les établissements d'instruction et toutes les bibliothèques du département de la Seine.

HISTOIRE

ŒUVRES DE M. HENRI MARTIN

SÉNATEUR, MEMBRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE

*HISTOIRE DE FRANCE

depuis les temps les plus reculés jusqu'en 1789. 4e édition entièrement refondue, augmentée d'un travail inédit sur l'ancienne Gaule, et suivie d'une table générale analytique et alphabétique. 17 vol. in-8 cavalier, avec le portrait de l'auteur........................ 102 fr.

Le même ouvrage, 17 vol. in-8 cavalier, ornés de 52 gravures sur acier.. 118 fr.

HISTOIRE DE FRANCE

depuis 1789 jusqu'à nos jours, complément de *l'Histoire de France depuis les temps les plus reculés jusqu'en* 1875, du même auteur. L'ouvrage complet formera environ 7 vol. in-8 cavalier. — Les six premiers vol. sont en vente, le tome VII est sous presse. — Prix de chaque volume : sans gravures, 6 fr.; — avec gravures.............................. 7 fr.

*HISTOIRE DE FRANCE POPULAIRE

depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours (1866) 6 vol. grand in-8 jésus, illustrés de 1483 gravures dessinées par MM. Philippoteaux, E. Bayard, de Neuville, Férat, Rousseau, Thorigny, Clerget, Broux, etc., gravées par les meilleurs artistes. — Prix des 6 volumes. 48 fr.

*HISTOIRE DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE

de 1789 à 1799 ; 2 forts volumes in-16.............................. 7 fr.

---

* **Jeanne d'Arc.** Un vol. in-18 jésus, orné d'une gravure sur acier, contenant la vie complète de l'héroïne française d'après les documents qui ont renouvelé son histoire.............................. 2 fr.

Daniel Manin, dernier président de la République de Venise ; précédé

d'un *Souvenir de Manin*, par M. E. LEGOUVÉ (de l'Académie française). Un vol. in-18 jésus, orné du portrait de Manin................ 3 fr. 50

La Russie et l'Europe. Un beau vol. in-8 cavalier............ 6 fr.

Vercingétorix, poème héroïque. Un vol. in-8 cavalier.......... 2 fr.

ŒUVRES DE M. A. THIERS

HISTOIRE DE LA RÉVOLUTION FRANÇAISE

13e édition, ornée, de 54 gravures sur acier d'après Raffet et d'un magnifique portrait de M. Thiers. 10 vol. in-8 carré, papier glacé.... 60 fr.

LE MÊME OUVRAGE, 4 vol. grand in-8 jésus, ornés de 40 magnifiques gravures sur acier, d'après les dessins de Raffet.................... 40 fr.

LE MÊME OUVRAGE, 8 volumes in-18 jésus, format anglais.......... 28 fr.

* LE MÊME OUVRAGE. *Édition populaire*, illustrée de plus de 400 gravures d'après les dessins de Yan'Dargent. 2 forts vol. gr. in-8 jésus... 22 fr.

ATLAS de l'histoire de la Révolution française, 32 cartes et plans gravés sur acier, dressés spécialement pour cet ouvrage, d'après les documents publiés par le Ministère de la guerre. In-folio cart. 16 fr.

LE MÊME ATLAS. *Édition populaire*, in-4°. Cartonné.............. 10 fr.

HISTOIRE DU CONSULAT ET DE L'EMPIRE

20 vol. in-8 carré, illustrés de 75 gravures sur acier, dessinées par Karl Girardet, Sandoz, Charpentier et Massard ; plus un volume de table générale, analytique et alphabétique. Les 21 volumes brochés.... 125 fr.

* LE MÊME OUVRAGE. *Édition populaire*, illustrée de 350 gravures, d'après les dessins de Karl Girardet, Philippoteaux. etc. L'ouvrage complet, 5 vol. grand in-8 jésus, brochés.. 48 fr.

ATLAS de l'histoire du Consulat et de l'Empire. 66 cartes ou plans dessinés par Duvotenay et Dufour, sous la direction de M. Thiers et gravés sur acier par Dyonnet. In-folio cartonné.............. 30 fr.

* LE MÊME ATLAS. *Édition populaire.* In-4°. Cartonné............ 15 fr.

De la propriété. Un vol. in-8 carré............................ 4 fr.

* LE MÊME OUVRAGE. Un vol. in-18 jésus............................ 2 fr.

* **SainteHélène.** Un vol. in-18 jésus............................ 2 fr.

* **Waterloo.** Un vol. in-18 jésus................................ 2 fr.

Congrès de Vienne. Un vol. in-18 jésus......................... 2 fr.

AUGUSTIN THIERRY, ŒUVRES COMPLÈTES

Édition définitive, revue sur les manuscrits de l'auteur, et augmentée d'un septième récit des temps mérovingiens. 5 vol. in-8 cavalier, papier glacé, ornés de 20 gravures tirées à part et du portrait de l'auteur. 30 fr.

CHAQUE OUVRAGE SE VEND SÉPARÉMENT

* *Histoire de la Conquête de l'Angleterre*, 2 vol.............. 12 fr.
* *Lettres sur l'Histoire de France*, } 1 vol.................... 6 fr.
* *Dix ans d'Études historiques*, }
* *Récits des temps mérovingiens*, 1 vol...................... 6 fr.
* *Essai sur l'Histoire du Tiers État*, 1 vol.................. 6 fr.

Le même ouvrage. 9 vol. in-16 format anglais................ 18 fr.

* *Histoire de la conquête de l'Angleterre*, 4 vol.............. 8 fr.
* *Lettres sur l'Histoire de France*. 1 vol.................... 2 fr.
* *Dix ans d'Études historiques*. 1 vol....................... 2 »
* *Récits des temps mérovingiens*, 2 vol...................... 4 »
* *Essai sur l'Histoire du Tiers État*, 1 vol.................. 2 »

Histoire de la conquête de l'Angleterre par les Normands. Un beau vol. grand in-8 jésus, illustré de 34 gravures sur bois tirées à part et du portrait de l'auteur.............................. 10 fr.

---

* PRÉCIS DE L'HISTOIRE DE LA RÉVOLUTION

(Mai 1789. — Novembre 1795)

Par E. Hamel. — *Deuxième édition*, augmentée d'un Index alphabétique, magnifique volume grand in-8........................ 7 fr. 50

HISTOIRE DES CROISADES

Par Michaud, avec un appendice par M. Huillard-Bréholles, 4 vol. in-8 cavalier. Septième édition, ornée de 4 gravures sur acier et d'une carte de l'itinéraire des Croisades.................................. 24fr.

HISTOIRE DE PARIS ET DE SES MONUMENTS

Par Dulaure. Nouvelle édition, refondue et complétée jusqu'à nos jours par L. Batissier, auteur de l'*Histoire de l'Art monumental*. Un seul vol. in-8 jésus, orné de 51 vues sur acier, des armoiries de la ville de Paris imprimées en couleur, rehaussées d'or, d'un plan de cette ville et de ses fortifications.. 20 fr.

GÉOGRAPHIE ET VOYAGES

* **Introduction à l'étude de la géographie**, ou Notions de géographie mathématique et de géographie physique à l'usage et à la portée de tout le monde, par un marin. Un beau volume in-16 jésus, illustré de 40 gravures et de 4 cartes.............. .... 3 fr.

* GÉOGRAPHIE UNIVERSELLE DE MALTE-BRUN

Édition entièrement refondue et mise au courant de la science, par Th. Lavallée, ancien professeur de géographie à l'École militaire de Saint-Cyr. 6 forts vol. in-8 jésus, imprimés avec soin à une seule colonne, et illustrés de 64 grav. sur acier.................................. 72 fr.

* **Atlas universel de géographie ancienne et moderne**, pour la *Géographie universelle de Malte-Brun et Th. Lavallée.* 31 cartes in-folio, coloriées avec soin, dressées par A. Tardieu et Vuillemin. Cartonné .... 16 fr.

* ATLAS UNIVERSEL DE GÉOGRAPHIE MODERNE

Physique, politique, historique, industriel, commercial et militaire, dressé par MM. Bureau, Hue et Gœdorp, professeurs de géographie à l'École spéciale militaire de Saint-Cyr, revu, pour toutes les cartes générales, par M. Maspéro, professeur au Collège de France, et composé de 42 magnifiques cartes imprimées en plusieurs couleurs. Prix de l'atlas cartonné...................................... 42 fr.

1. Planisphère.
2. Europe physique.
3. Europe politique.
4. Carte politique de l'Europe centrale.
5. Europe centrale (partie occident.).
6. — (partie centrale).
7. — (partie orientale).
8. Carte géologique de la région française.
9. Carte physique de la région française.
10. France forestière.
11. France agricole.
12. France météorologique.
13. Formation du territoire français.
14. Carte historique de la région française.
15. France administrative.
16. France militaire.
17. France industrielle et commerciale.
18. Communications rapides du territoire français.
19. Camp retranché de Paris.
20. Carte des places fortes du Nord et de l'Est de la France.
21. Frontière du Nord-Est de la France.
22. Frontière du Sud-Est de la France.
23. Carte des Pyrénées.
24. France (partie Nord-Ouest).
25. Algérie et Tunisie.
26. Colonies françaises.
27. Iles Britanniques.
28. Carte de la Suisse.
29. Italie.
30. Carte physique et militaire des Alpes et du Pô.
31. Carte de la péninsule ibérique.
32. Russie et pays scandinaves.
33. Hongrie et Turquie.
34. Grèce.
35. Caucase et Crimée.
36. Asie.
37. Afrique.
38. Amérique septentrionale.
39. Carte militaire des États-Unis (partie orientale).
40. Carte militaire des États-Unis (partie occidentale).
41. Amérique méridionale.
42. Océanie.

SCIENCE VULGARISÉE

INDUSTRIE

---

* LES MERVEILLES DE LA SCIENCE

Ou description populaire des inventions modernes, par Louis Figuier, 4 forts vol. grand in-8 jésus, illustrés de 1817 gravures dessinées et gravées par les meilleurs artistes. L'ouvrage complet, broché........... 40 fr.

Chaque volume se vend séparément, broché.................... 10 fr.

MATIÈRES CONTENUES DANS CHAQUE VOLUME

I. Machine à vapeur; bateaux à vapeur; locomotives et chemins de fer; locomobiles; machine électrique; paratonnerres; pile de Volta; électro-magnétisme. 400 gravures.
II. Télégraphie aérienne, électrique et sous-marine; câble transatlantique; galvanoplastie; dorure et argenture étectro-chimiques; aérostats; éthérisation. 357 gravures.
III. Photographie; stéréoscope; poudres de guerre; artillerie ancienne et moderne; armes à feu portatives; bâtiments cuirassés; drainage; pisciculture. 612 gravures.
IV. Eclairage; chauffage; ventilation; phares; puits artésiens; cloches à plongeur; moteur à gaz; aluminium; planète Neptune. 448 gravures.

* LES MERVEILLES DE L'INDUSTRIE

Ou description populaire des procédés industriels depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, par Louis Figuier, 4 vol. gr. in-8 jésus, illustrés de 1380 gravures par les meilleurs artistes............ 40 fr.

Chaque volume se vend séparément, broché.. .... 10 fr.

MATIÈRES CONTENUES DANS CHAQUE VOLUME

I. Le verre et le cristal; les poteries, les faïences et les porcelaines; le savon, les soudes et les potasses; le sel; le soufre et l'acide sulfurique. 413 gravures.
II. Le sucre, le papier, les papiers peints, les cuirs et les peaux, le caoutchouc et la gutta-percha, la teinture. 330 gravures.
III. L'eau; les boissons gazeuses; le blanchiment et le blanchissage; le phosphore et les allumettes chimiques; le froid artificiel; l'asphalte et les bitumes. 300 gravures.
IV. Le pain et les farines, les fécules et les pâtes alimentaires, le lait et ses produits, le vin, le cidre, la bière, l'alcool et la distillation, le vinaigre, les huiles, les conserves alimentaires, le café, le thé et le chocolat. 340 gravures.

* **Métaux, mines, mineurs et industries métallurgiques**, par Émile WITH, ingénieur civil. Un beau vol. in-8 raisin, illustré de 192 gravures par les meilleurs artistes.............................. 10 fr.

* **Traité élémentaire d'astronomie**, par A. BOILLOT, prof. de mathématiques. Un beau vol. in-18, orné de plus de 100 grav. sur cuivre. 4 fr.

* **Les aérostats**, par LOUIS FIGUIER. Un beau vol. in-16 orné de 53 gravures. Br. 2 fr. 25; cart.......................... 3 fr. 50

* **L'éclairage**, par LOUIS FIGUIER. Un vol. in-16 orné de 134 grav. Broché, 2 fr. 25; cart................................ 3 fr. 50

HISTOIRE NATURELLE

BEAUX-ARTS

ŒUVRES COMPLÈTES DE BUFFON

Nouvelle édition, avec la classification de Cuvier et des extraits de Daubenton, ornée de 128 planches gravées sur acier, contenant 300 sujets coloriés avec le plus grand soin, d'après les dessins de M. Edouard Traviès. 6 vol. grand in-8 jésus.................................. 90 fr.

ŒUVRES DE LACÉPÈDE

Cétacés, quadrupèdes, ovipares, serpents et poissons. Nouvelle édition précédée de l'éloge de Lacépède par Cuvier, avec notes et la classification de Desmarest, 2 vol. grand in-8 jésus, ornés de 36 planches gravées sur acier d'après les dessins de M. Edouard Traviès, représentant 70 sujets coloriés.. 30 fr.

* **La grande Pêche**, par le Dr H. E. SAUVAGE, aide-naturaliste au Muséum d'histoire naturelle. 1 charmant volume in-16, illustré de 87 compositions. Br. 2 fr. 25 ; cart......................... 3 fr. 50

* **Les architectes de la nature.** Nids, tanières et terriers, d'après J.-G. Wood, célèbre naturaliste anglais, par Hippolyte Lucas. Magnifique publication illustrée de plus de 200 vignettes placées dans le texte et 20 grandes gravures tirées à part. 1 beau vol. grand in-8 jésus.... 10 fr.

* **Les insectes nuisibles à l'agriculture.** Moyens de les combattre, par Ernest Menault. 1 beau vol. in-16 orné de nombreuses figures.. 2 fr.

* **Voyage au fond de la mer,** par de La Blanchère. 1 beau vol. grand in-8 raisin, illustré de nombreuses vignettes placées dans le texte, et de 16 magnifiques gravures imprimées en couleur.... 10 fr.

---

*LES PRINCIPAUX TYPES DES ÊTRES VIVANTS

DES CINQ PARTIES DU MONDE

Atlas in-4, contenant 582 gravures, à l'usage des lycées, collèges, écoles primaires et de tous les établissements d'instruction, accompagné d'un texte explicatif, par M. Édmond Perrier, professeur au Muséum d'histoire naturelle. 1 volume in-16. Atlas et volume.............. 6 fr.

ENCYCLOPÉDIE

HISTORIQUE, ARCHÉOLOGIQUE, BIOGRAPHIQUE, CHRONOLOGIQUE

ET MONOGRAPHIQUE

DES BEAUX-ARTS PLASTIQUES

PAR AUG. DEMMIN

Epigraphie; Paléographie; — *Architecture* civile, religieuse et militaire de tous les temps et de tous les pays ; — *Céramique* ancienne et moderne; — *Sculpture* et *Peinture* de toutes les écoles ; — *Gravure* sur métaux et sur bois, etc. — Cette importante publication illustrée de 6,000 gravures, complétée par une table alphabétique de plus de 20,000 mots, forme 3 vol. grand in-8 raisin. L'ouvrage complet, cartonné.... 80 fr.

* **L'Architecture en France**, par G. CERFBEER DE MÉDELSHEIM. 1 charmant volume in-16, illustré de 126 gravures sur bois, dessinées par les meilleurs artistes. Br. 2 fr. 25 ; cart........................ 3 fr. 50

Dessin industriel. Cours élémentaire et pratique, par L. GUIGUET, officier de l'instruction publique, professeur de dessin à l'Association polytechnique. Un vol. grand in-8 jésus, accompagné d'un magnifique album de 46 planches grand in-folio. Prix du volume broché et de l'album cartonné....................................... 22 fr.

LITTÉRATURE

---

* MOLIÈRE. — **Œuvres complètes**, précédées de la vie de Molière par Voltaire. 2 vol. in-8 cavalier, ornés de 16 vignettes d'après MM. Horace Vernet, Desenne et Johannot, gravées par Nargeot............ 14 fr.

* P. CORNEILLE. — **Œuvres dramatiques**, précédées de la vie de P. Corneille par Fontenelle. Nouvelle édition, ornée de 11 gravures sur acier d'après Bayalos, et d'un magnifique portrait de P. Corneille. 1 fort vol. in-8, papier cavalier.................................... 7 fr.

* JEAN RACINE. — **Œuvres** précédées d'un essai sur sa vie et ses ouvrages par L.-S. Auger, de l'Académie française, et ornées de 13 vignettes d'après Gérard, Girodet, Desenne. 1 beau vol. in-8 cavalier..... 7 fr.

* BOILEAU. — **Œuvres**, avec un choix de notes et les imitations des auteurs anciens. Nouvelle édition précédée d'une notice sur Boileau par Sainte-Beuve, de l'Académie française. 1 vol. in-8 cavalier, 6 vignettes et 1 portrait sur acier..................................... 5 fr.

LA BRUYÈRE. — **Les Caractères** et les *Maximes de La Rochefoucauld*, précédés d'une notice par M. Suard. Nouvelle édition, 1 beau vol. in-8 cavalier, orné d'un portrait de J. de La Bruyère................ 5 fr.

* LA FONTAINE. — **Fables**, illustrées par Tony Johannot de 13 gravures sur acier. Nouvelle édition augmentée d'un choix de notes, et précédée d'une Notice sur La Fontaine par Sainte-Beuve, de l'Académie française. 1 vol. in-8 cavalier.................................. 6 fr.

Corbeil. — Typ. et Stér. Crété.


SMITHSONIAN INSTITUTION LIBRARIES
SMITHSONIAN INSTITUTION WASHINGTON, D.C.


SMITHSONIAN INSTITUTION LIBRARIES
ICI 87

